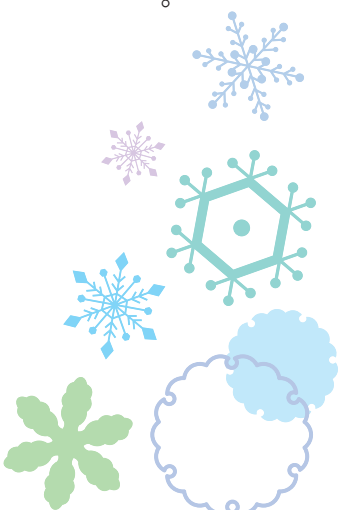


令和六年

師走 十二月の上生菓子

気忙しい師走の季節を、冬咲きの花と共に表現しました。

一個 三八〇円 (税込)



冬牡丹

雪中花

冬景色

藪柑子

寒椿

冬牡丹

小豆餡芯 練り切り製
花期をずらし、寒中に咲く
牡丹を表現しました。

雪中花

黄味餡芯 外郎饅頭
小麦、卵、乳成分、大豆使用
水仙の異称、寒い時期に
きりりと品があつて美しい
花です。

冬景色

粒餡芯、薯蕷きんとん製
山芋使用
うっすらと白くかかる雪、
冬の到来です。

寒椿

小豆餡芯 こなし製
早咲きする椿、寒気の
厳しい冬を暖かくしてくれ
ます。

藪柑子

白餡芯
羊羹・雪平貼り合せ巻き
卵使用
常緑の小さな木で美しい
紅色の球果をつけます。

ご予約商品

十一月二十六日(火)から販売いたします。
三日前までにご予約をお願いいたします。

※写真と実際の商品とは、色合いが多少異なる場合がございます。