

Cute



Lemon【パティスリーSONOKI】

サクサクタルトの上にレモンの柔らかいシブストを乗せてます

表面をキャラメリゼして甘酸っぱくサッパリとしたこれからの季節にピッタリなスイーツです。

たまご味のほのぼのケーキ

「ぴよたまケーキ」【たまご工房】

たまご農家が真心こめて作った、ほのぼの優しい味のケーキパンです。お子様のおやつにもぴったり。たまごの優しさが詰まった、素朴でほっとするケーキをおやつにどうぞ。



Bo,Ta,Bon!

【パティスリーエスパワー】

飯塚市立図書館公式キャラクター『ぼたぼん』をイメージしたケーキ。「丸島園の抹茶を使用したムースの中に、柚子クリーム、小豆クリームを閉じ込めました。





あまざけブッセ (プレーン・きなこ・チョコ)

【倉重酒店】

いづかブランド認定品！飯塚産米100%使用のノンアルコール【養生甘酒 あまざけたろう】で仕立てたクリームとふわふわの生地を合わせたブッセです。3種の味からお選びいただけます。

焼きたてなんばん往来八女産抹茶

【なんばん往来Sweets-Bistro本店】

自家炊きの八女産抹茶餡をたっぷり絞り、天面は三温糖で香ばしくキャラメリゼ。土台のアーモンド生地にも八女産抹茶を練り込み、大納言小豆を添えた、旬の抹茶を味わう焼きたてなんばん往来です。



和モダン



わらび 【patisserie-sachi】

ザクザクチョコクランブルを底に敷いて、黒須きな粉と波照間産黒糖ムースの中にロールケーキを入れてます。飾りに自家炊きわらび餅を飾ってます。

八女抹茶香るケーキ 「やまぶき」 & 「はなもなか」

【菓子工房はないちもんめ】

福岡随一のお茶処、八女の抹茶が爽やかに香るムースをバニラムース・あずきクリームと合わせた季節限定ケーキ「やまぶき」と、当店自慢の「はなもなか」をご一緒にお楽しみください。



Simple is Best



シフォンケーキ（味噌フレーバー）
【シフォンケーキ専門店 tatata】
添加物、乳製品を一切使用していないシフォンケーキ。
いづかブランド認定品のエビス味噌さんの「玄米味噌」を使用して焼き上げた逸品。シフォンケーキの甘味と味噌の塩味が良い塩梅で、癖になる味わいです。



山どら(粒あん) 【志ののめ】
創業123年を誇る老舗「山田饅頭本舗」が全面プロデュースした、どら焼き専門店「志ののめ」。
北海道産小豆を100%使用した風味豊かな粒あんを、国産はちみつが薫るふわとした生地で贅沢に挟みました。



ちるぷりん 【ちるぷりん】
余計なものは加えない。
素材の美味しさを引き出した、やさしい甘さのちるぷりん。
スプーンを入れた瞬間、違いがわかる。
なめらかさとコクを追求した、ちるぷりん自慢の一品です。



この葉のかりんとう万十
【茶楽館 この葉】
「外はカリッ、中は甘すぎない大人アン」中身のアンは白と黒のミックスで、程よい甘みと油で揚げた万十はカリッとした食感です。

カラフル



プチフルの盛り合わせ&
レモンマカロンとフルーツ添え
【手作りケーキ ラパレット】

当店の人気のチーズケーキ、チョコケーキ、ラズベリーのバタークリームケーキ、スワンのシュークリームのプチフルと初夏にピッタリの爽やかなレモンマカロンに季節のフルーツを添えました。

華大福 (はなだいふく)

【メゾン・ド・ミコ】

あまおう苺、キウイ、みかんの福岡県産づくしの果物3種を一緒に入れ、白あんとぎゅうひでつつみました。



プリンアラモード

【Cafe CuLuRe】

どこか懐かしさを感じる、王道のプリンアラモード。しっかり食感のプリンに、彩り豊かなフルーツとホイップをたっぷり添えました。

見た目も味も楽しめる贅沢な一皿です。



ブルムイエ 【パティスリー プルムイエ】

ブロンドチョコレートのムース、ラズベリーのジュレ、ピスタチオのババロアとフィナンシェ生地で構成したオープン当初からのスペシャルティです。絶妙なバランスで仕上げた味のマリアージュをお召し上がりください。

