



台湾茶サブレ

ふわりと広がる台湾茶の香りにお口が華やぐバターサブレ。最高品質の茶葉をたっぷり使って仕上げました。口溶けの良さにこだわった上品な舌触り。



杏仁クッキー 2羽の鶴と庭園のアイシング

小楽園の庭園と、湖の辺りに訪れる2羽の鶴を描いたアイシングクッキー。職人が絵画のようにひとつひとつ描いています。生地は杏仁のオリエンタルな甘い余韻がバターと溶け合う、夢見心地のクッキー。庭園に浮かぶとろりとしたミルク色の満月をイメージして。



黒すぐりのメレンゲ

華やかさの中にどこか憂いを隠した芳醇な香りの黒すぐりのメレンゲ。優美な甘酸っぱさの奥に潜む、深い夜の気配。



青梅のメレンゲ

きゅんとすっぱい青梅のメレンゲ。一粒口に入れば、瑞々しい初夏の風が吹き抜ける。透き通るような清涼感。



桜と木苺のミニラングドシャ

桃源郷の永遠に続く春の陽気をイメージした、一口サイズのミニラングドシャ。ほんのり塩味のある桜と甘酸っぱい木苺が優雅に織りなす春味。



黒豆のスノーボール

香ばしく煎った黒豆をたっぷり混ぜ込んだスノーボールクッキー。ほろほろほどける白雪に包まれた、香ばしい黒豆の食感がアクセントに。



すだちと山椒のサブレ

徳島県産のすだちに、花のように香る山椒をほんのり利かせて仕上げたグレーズドクッキー。きりっとした酸味が清々しい、爽やかで詩的なサブレオシトロン。



抹茶チャイのサブレヴィエノワ

ほろ苦い抹茶にシナモン、カルダモン、生姜を加えたチャイ風の絞り出しサブレ。シルクロードをはるばる渡ってきた香辛料と龍の形をした島国の出会い。



杏とサフランのチーズサブレ

うっとりするようなサフランの香りと甘酸っぱい杏が、一口であなたを旅へと誘うエキゾチックなチーズサブレ。地中海の白ワインや樽香の強いウイスキーなどと合わせるのもおすすめ。



メロンとディルのチーズサブレ

庭園を抜ける風のような青々しい香りのディルと、メロンの果肉を合わせた、まるで初夏の休暇を思わせるチーズサブレ。辛口の白ワインやスパークリングワインにもよく合います。