

2024 Autumn

PICCOLI DOLCI



01_えすかのごシュープラス「さつまいも」 200円 / 9月～

低温でじっくり焼いて甘みを引き出したさつまいもの食感を残したペースト。カスタードクリームと合わせ優しい味わいに仕上げました。

02_めーぶるロール 370円 / 9月～

生地とクリームにたっぷりメープルシュガーを使用。香ばしいメープルの甘みがふわふわの生地にひろがります。

03_抹茶シフォン 420円 / 9月～

香りも味もしっかりと抹茶を味わえます。中に入れた大納言がアクセント。

04_かぼちゃモンブラン 480円 / 9月～

サクサクのタルトに生クリームと、自然な甘さをいかしたかぼちゃのクリームを絞りました。

05_ミゼラブルバナーナ 430円 / 9月～

発酵バターを使用した風味豊かなバタークリームにバナナとくるみをたっぷりサンドしたベルギーの伝統菓子です。

06_かぼちゃプリン 400円 / 9月～

かぼちゃの美味しさがギュッと詰まった、濃厚でなめらかなプリンです。

07_アップルパイ 350円 / 10月中旬～(予定)

丁寧に折り重ねられたパイ生地でふじりんごの自家製コンポートをたっぷり包みました。発酵バターの芳醇な香りが広がります。

08_タルトポワール 400円 / 10月～(予定)

弘前・対馬農園の梨をフレッシュ感を残したままコンポートにし、タルトに敷き詰めました。

Dessert Shop



〒036-8051 青森県弘前市宮川3-17-1 月曜定休(祝日営業) TEL 0172-37-0188

Piccoli Dolci □ 洋菓子販売 11:00～18:00 □ カフェ 14:00～17:00 (LO.16:30)

Pasta Pasta □ ランチ 11:00～14:00 (LO.13:30) □ ディナー 18:00～(予約営業)



Instagram



ホームページ