

ギュッとつまったおいしさ  
【スティックケーキ】  
**Stick cake**  
しっとり濃厚な味わいの  
スティックタイプのケーキ。

六本木アマン  
**ROPPONGI CAKE BATON**  
＜六本木ケーキバトン＞

ドライフルーツと香ばしいサクッとつまったスティックケーキ。しっとり生地とやさしい甘さを濃厚な風味が使用。濃厚な味わい、見た目にも華やかなスティック型のケーキです。

- 165 クランベリー 【1本】  
約縦3.5×横2.5×高さ2.2cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 166 チーズタルト 【1本】  
約縦3.5×横2.5×高さ2.2cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 167 フルーツミックス 【1本】  
約縦3.5×横2.5×高さ2.2cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

サクサクの食感  
【クッキー】  
**Cookie**  
素材の組合せが  
楽しいクッキー。

ポロシヨコラスティックケーキ  
ポロシヨコラのしっとり濃厚な味わいをそのままに焼きあげました。

運川カントリーファーム  
**マダムクッキー**  
オートミールの香ばしい香りと、ぎゅっとした食感クッキー。チョコとたまごサイズでも、食べられるあっさりとした味わいの中に、素材の組み合わせが楽しめるクッキーです。

- 186 ラズベリー 【1本】  
約縦20×横5.3×高さ2.2cm【常温100分】  
特定原材料：卵、乳
- 187 キャラメルコーヒークッキー 【1本】  
約縦20×横5.3×高さ2.2cm【常温100分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 188 チョコ&チョコチップ 【1個】  
約縦10×横15×高さ1cm【常温90分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 189 アールグレイ&ホワイトチョコ 【1個】  
約縦10×横15×高さ1cm【常温90分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 189 クランベリー&ホワイトチョコ 【1個】  
約縦10×横15×高さ1cm【常温90分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

ふわっと風味広がる  
【和洋菓子】  
**Japanese and Western sweets**  
きめ細かな生地の食感がやさしい、うっとりするおいしさ。

ふっくらどら焼きと甘美菓子  
和菓子の次がせな小豆、香ばしいばら豆茶、やさしい甘みのさつまいも。日本で愛される素材に斬新な表現を加え、繊細な和菓子甘美菓子を仕上げました。どこか懐かしさや新鮮さ、甘美な時間を感得して下さい。

季節の月でひろった卵  
ふわっとおいしさ広がるシアワセのひとつに、ふっくらとした蒸しカステラに包まれたまろやかなクリームやチョコレートクリームがとろとろと溶けます。小野茶は、クリームにちぢりほろりと小野茶を使い、中は北海道産の小豆の粒も入れています。

- 173 ふっくらどら焼き 【1個】  
約縦12×横15×高さ3.5cm【常温30分】  
特定原材料：卵、小麦
- 174 ほくほく小豆のスイーツボテ 【1個】  
約縦4.5×横6×高さ3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳
- 175 もちもちらび餅ほろし茶 【1個】  
約縦17×横3×高さ2cm【常温120分】  
特定原材料：卵、乳
- 109 月でひろった卵 プレーン 【1個】  
約縦16.5cm【常温40分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 110 月でひろった卵 ショコラ 【1個】  
約縦16.5cm【常温40分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 176 月でひろった卵 小野茶 【1個】  
約縦16.5cm【常温40分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

新鮮たまごのおいしさ  
【プリン】  
**Pudding**  
濃厚でコクのあるプリンの懐かしさに、心がほっとするおいしさ。

秋川牧園の卵でつくったたまご村プリン  
「ナチュラルなおいしさ」を追求し、鶏や牛の育て方からこだわりの秋川牧園、選んでまろやかな味わい卵と牛乳の甘みあがり。どこか懐かしい味わいのプリンです。

秋川牧園  
秋川牧園の卵でつくったたまご村プリン  
「ナチュラルなおいしさ」を追求し、鶏や牛の育て方からこだわりの秋川牧園、選んでまろやかな味わい卵と牛乳の甘みあがり。どこか懐かしい味わいのプリンです。

- 115 たまごプリン 【1個】  
約縦7cm【常温180分】  
特定原材料：卵、乳
- 116 ベイクドチーズケーキ 【1個】  
約縦7cm【常温180分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 117 抹茶 【1個】  
約縦7cm【常温180分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 118 フルーツ 【1個】  
約縦7cm【常温180分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 119 マーブル 【1個】  
約縦7cm【常温180分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

カラフルでかわいい  
【クグロフ】  
**Gugelhupf**  
見た目も華やかなカラフルなクグロフ。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

- 191 ストロベリーinクランベリー 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 192 ココナッツ&キャラメル 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 193 バイン&アールグレイ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 194 抹茶in小豆 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 195 チョコinバナナ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

見るだけで楽しい!  
【焼菓子】  
**Baked sweets**  
人気の焼菓子。

ナッツとドライフルーツの贅沢ブラウニー  
甘すぎない濃厚なチョコの味わいと、ドライフルーツの香ばしさを、ひとくちサイズに焼きあげました。

ナッツとドライフルーツの贅沢ブラウニー  
甘すぎない濃厚なチョコの味わいと、ドライフルーツの香ばしさを、ひとくちサイズに焼きあげました。

- 168 バイナブル 【1個】  
約縦4×横4×高さ3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 169 ピスタチオ&アーモンド 【1個】  
約縦4×横4×高さ3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 170 ドライフルーツ&ナッツ 【1個】  
約縦4×横4×高さ3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 171 ネーブル 【1個】  
約縦4×横4×高さ3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

おいしさいっぱい詰まった  
【タルト】  
**Tart**  
見た目も楽しめる手のひらサイズのかわいいタルト。

タルトケーキ  
甘すぎない味わい、カラフルなタルト、クランベリーとチョコチップをトッピングしたカラフルなタルト、自然な甘みと大粒のドライフルーツが特徴のタルト。

タルトケーキ  
甘すぎない味わい、カラフルなタルト、クランベリーとチョコチップをトッピングしたカラフルなタルト、自然な甘みと大粒のドライフルーツが特徴のタルト。

- 141 スイートポテタルト 【1個】  
約縦16.5×高さ2.2cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 142 キャラメルナッツタルト 【1個】  
約縦16.5×高さ2.2cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 143 フルーツタルト 【1個】  
約縦16.5×高さ2.2cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

カラフルでかわいい  
【クグロフ】  
**Gugelhupf**  
見た目も華やかなカラフルなクグロフ。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

- 191 ストロベリーinクランベリー 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 192 ココナッツ&キャラメル 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 193 バイン&アールグレイ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 194 抹茶in小豆 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 195 チョコinバナナ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

カラフルでかわいい  
【クグロフ】  
**Gugelhupf**  
見た目も華やかなカラフルなクグロフ。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

- 191 ストロベリーinクランベリー 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 192 ココナッツ&キャラメル 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 193 バイン&アールグレイ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 194 抹茶in小豆 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 195 チョコinバナナ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

カラフルでかわいい  
【クグロフ】  
**Gugelhupf**  
見た目も華やかなカラフルなクグロフ。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

- 191 ストロベリーinクランベリー 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 192 ココナッツ&キャラメル 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 193 バイン&アールグレイ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 194 抹茶in小豆 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 195 チョコinバナナ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

カラフルでかわいい  
【クグロフ】  
**Gugelhupf**  
見た目も華やかなカラフルなクグロフ。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

- 191 ストロベリーinクランベリー 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 192 ココナッツ&キャラメル 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 193 バイン&アールグレイ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 194 抹茶in小豆 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 195 チョコinバナナ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

カラフルでかわいい  
【クグロフ】  
**Gugelhupf**  
見た目も華やかなカラフルなクグロフ。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

- 191 ストロベリーinクランベリー 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 192 ココナッツ&キャラメル 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 193 バイン&アールグレイ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 194 抹茶in小豆 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 195 チョコinバナナ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

カラフルでかわいい  
【クグロフ】  
**Gugelhupf**  
見た目も華やかなカラフルなクグロフ。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

- 191 ストロベリーinクランベリー 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 192 ココナッツ&キャラメル 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 193 バイン&アールグレイ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 194 抹茶in小豆 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 195 チョコinバナナ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦

カラフルでかわいい  
【クグロフ】  
**Gugelhupf**  
見た目も華やかなカラフルなクグロフ。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

カラフルなクグロフ  
カラー・アントワネットの好例だったと伝えられるヨーロピアン生まれのクグロフ。生地に練込んだ蜂蜜やクリームチーズが菓物のさわやかな香りを引き立てます。

- 191 ストロベリーinクランベリー 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 192 ココナッツ&キャラメル 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 193 バイン&アールグレイ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 194 抹茶in小豆 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦
- 195 チョコinバナナ 【1個】  
約縦10×高さ3.3cm【常温60分】  
特定原材料：卵、乳、小麦