

おしながき

和菓子
のセット



大田原市ゆかりの歴史的文化財をモチーフにした「縄文最中」「古墳どら焼き」と粟が一粒入った人気の焼き菓子「丹波」の三点セット

◆510円◆いづみ製菓有限公司/大田原市山の手1-2-18/0287-22-2448
(日曜定休)

大関
パンペルデュ



地元トランプベーカリーのフランスパンをひつじ珈琲オリジナルのアパレイユにつけて焼き上げたスイーツ。大関の歴史・文化的背景をモチーフに開発しました。

◆シングル750円・ダブル1,250円(写真はダブル)
◆ひつじ珈琲大雄寺店/大田原市前田928-1
/TELなし



大関
パンペルデュ
ラスク

抹茶と栗の
小倉羊羹



パンペルデュを地元のパティシエと共同開発でラスクにしたものです。メーブルの優しい甘きとアーモンドの風味がマッチしたラスクとなっております。

◆330円◆ひつじ珈琲大雄寺店/大田原市前田928-1/TELなし



大粒の栗をふんだんに使用した当館伝統の自家製羊羹。抹茶との調和をご堪能下さい。

◆抹茶と栗の小倉羊羹1100円・羊羹一棹1296円◆ホテル花月/大田原市黒羽向町2/0287-1541105

日本
蜜蜂の

フィンナンシエ



希少な日本蜜蜂から採れた蜂蜜と地元の農家の米粉を使用したフィンナンシエ。フランス料理音羽シェフから監修を頂き、大田原ブランドにも認定された商品。

◆592円◆hikari no cafe' 蜂巣小珈琲店/大田原市蜂巣295/0287-54-2255 (日曜・月曜定休)



蜂
巣小プリン



地元養鶏所のこだわり卵を使用したとろとろプリン。仕上げに、自家焙煎のエスプレッソを合わせることで、深い香りと上品な苦味が引き立つ大人の味わいに仕上げました。

◆385円◆hikari no cafe' 蜂巣小珈琲店/大田原市蜂巣295/0287-54-2255 (日曜・月曜定休)



花
園創 Koneco de oyatsu

玄米米粉のパン
ケーキサンド

大田原の恵み

大田原産とちあいかとミルクベーリー



大田原産とちあいかとミルクベーリーと発酵あずき



大田原産の玄米米粉100% (momo farm)、大田原産有精卵(高橋養鶏場)、豆乳ときび砂糖を使用。グルテンフリーのパンケーキサンドになります。間にサンドするのは大田原の旬のフルーツになります。

◆各500円◆Oyatsu to Cafe' kabaco no co/大田原市中央1-3-15 TOKO-TOKOおたわら1F/0287-47-5764 (月曜定休 ※祝日の場合は営業・火曜不定休)

