新越谷 VARIE
DELICIOUS LIFE
January 6, 2020
VOL.57

Ⓐ＜1月6日(月)～1月31日(金)＞クリームチーズで作った特製クリームと香り良い苺を合わせました。
＊国産イチゴレアズコット 1カット 1,728円
Ⓑ風味豊かな苺が決め手の一品です。
＊国産イチゴズコット 1カット 1,600円
Ⓒ複数のベリーが楽しめる。
＊4ベリーズコット 1カット 1,280円 ［果実園　リーベル☎048-985-5005］

苺のムース、苺のジュレ、ホワイトチョコムース、3層のケーキ。
＊苺のシャルロット 1個 540円
［ガトー・ド・ボワイヤージュ
☎048-940-6088］

ふっくら焼き上げたワッフル生地で厳選した苺をごろっとロール。
＊くるくるワッフル 「季節のまるごといちごロール」1本 1,026円
［ワッフル・ケーキの店　R.L(エール・エル) ☎048-990-2111］

サクサクのパイ生地にカスタードクリームをたっぷり重ね、旬の苺を飾りました。
Ⓓ苺のミルフィーユ 400円
Ⓔアントルメ 1,300円
［パティスリーシャルドン
☎048-940-5492］

＜～2月14日(金)＞
あまおう苺の甘みと香り。生クリームと牛乳のバランスが絶妙な美味しさです。
＊福岡 あまおういちごのプリン 1個 378円
［モロゾフ ☎048-987-5760］

いちごLOVE 2020
美味しい苺、召し上がれ！
Strawberry Sweets Fair

アーモンドクリームのタルト台にカスタードとシャンティクリームを合わせたクリームを重ね、あまおう苺をたくさん飾った人気のケーキです。
＊あまおう苺のカスタードタルト 直径約15cm 2,581円
［フロ プレステージュ
☎048-989-1621］

ホイップとカスタードのWクリームに大粒苺をサンド。
＊いちごサンド 1個 430円
［シェフズプレス
☎048-988-2011］

甘酸っぱくてさわやかな風味。苺のフリーズドライを使って焼き上げました。
＊ひよ子のいちごタルト 8個入 1,296円
［東京ひよ子 ☎048-986-0357］

苺本来の風味を生かした、濃厚ながらもすっきりとした甘みがあるKALDI人気のジャムです。幅広い用途にお使いいただけます。
＊ボンヌママン ストロベリージャム 225g 378円
［カルディコーヒーファーム
☎048-961-3132］

ストロベリークッキーにカマンベールチョコをサンドしました。
＊フランセビスキュイ 18枚入 1,944円
［フランセ
☎048-988-1126］

今が旬の「あまおう」苺をこの時期だけ特別に使いました。あまおうの香り豊かな風味を楽しめます。
※無くなり次第終了
＊ストロベリーゴーフレット 12枚入 540円
［東京鳳月堂
☎048-988-1003］

＜～2月14日(金)＞
苺のフリーズドライを入れて焼き上げたカステラです。
＊いちごカステラ 0.5A号 5切入 675円
［銀座 文明堂 ☎048-988-1072］

＜～3月上旬＞
大粒のとちおとめを使用した、餡と餅の相性抜群の「いちご大福」です。
＊いちご大福 1個 378円
［浅草梅園 ☎048-985-1577］

栃木県産「とちおとめ」を使用した苺餡入りの焼き菓子です。
＊ぼくポチシリーズ　わたしいちご 1個 195円
［がんこ職人／和菓子もめん弥
☎048-988-1312］

＜1月中旬～＞
マスカルポーネチーズと白餡の生地に苺餡の生地を絞り、焼き上げました。
＊焼モンブラン いちご 1個 194円　4個入 939円
［日本橋屋長兵衛 ☎048-940-6041］

Sweets Event

期間限定Shop　1/6Mon ▶ 31Fri

京都 祇園 仁々木
☎048-989-2015

仁々木の生まれた京都ではちょっとした食事や甘味で小腹を満たすことを“むしやしない”と言います。「グゥグゥ」と鳴くお腹の虫を養うつい食べたくなる”むしおさえ”の数々を揃えました。

＜1月6日(月)～1月31日(金)＞
あまおう苺をホイップクリームと白餡に合わせた大福です。
＊王様いちごの福 1個 399円

※＜　　＞は販売期間です。商品の売り出し日は、店舗により異なります。※掲載写真はイメージで、実際と異なる場合がございます。※表示価格は税込み価格です。 ★各種クレジットカードおよびJCB・DC・UFJ・VISA・UC・日本信販・ダイナースクラブ（ロイヤルチェック）のギフトカード・東武百貨店および東武ストアの商品券もご利用いただけます。（飲食・食品店のみ、ジェフグルメカードもご利用いただけます。）★全国百貨店共通商品券はご利用できません。※商品売り切れの場合は、ご容赦ください。