

＊ レストランの焼き菓子メニュー ＊

裏磐梯のおいしい水を使った、からだにやさしい無添加の焼き菓子です。
喜多方のイタリアンレストランで、自然の恵みいっぱい焼き上げました。

 <p>1.クッキー・グラノーラ クリスピーな食感と、控えめな甘さがやみつきになるおいしさ！</p> <p>原材料:グラノーラ・小麦粉・三温糖・卵・B.E カレンズ・アーモンドスライス・無塩バター</p>	 <p>2.カントッチ イタリアのクッキーで、カリッホロツとした食感。ヴァンサント(甘ロウイン)やCoffeなどにつけて、召し上がれ。</p> <p>原材料:小麦粉・卵・砂糖・ベーキングパウダー アーモンド・オレンジの皮・アーモンドプードル</p>	 <p>3.フルーツケーキ 大人のリッチなケーキ。冷やして召し上がれ。</p> <p>原材料:小麦粉・卵・砂糖・和kulミ ドライフルーツのリキュール漬</p>
 <p>4.キャトルカール フランスの伝統的なお菓子です。しっとりした口あたりと、おいしい卵を使って焼き上げています。</p> <p>原材料:小麦粉・三温糖・卵・無塩バター</p>	 <p>5.ココ・メレンゲ 上質なココナツと、止まらない口あたりで、大人にも子供にも、人気なお菓子です。</p> <p>原材料:ココナツ・卵白・砂糖</p>	

ご注文書

※お振込先 みずほ銀行 大森支店 普通 526413 佐藤政夫

	品名	単価(税込価格)	個数	小計
1	クッキー・グラノーラ	500円(5枚入り)	個	円
2	カントッチ	550円(5枚入り)	個	円
3	フルーツケーキ	500円(1個)	個	円
4	キャトルカール	550円(1個)	個	円
5	ココ・メレンゲ	500円(10個入り)	個	円
			合計	円

※手作りのため2、3週間お待ちいただくことがあります。
※着払いでお送り致します。

ご住所 〒

お名前(会社名)

お電話

ご注文は下記のFAX等をお願い致します。

<p>(製造元)</p> <p>Vino Bistro 35</p>	<p>(販売店) もくもくハウス(エムエス建築設計内) 〒140-0001 東京都品川区東大井3-11-18 携帯 090-3218-3857(佐藤) FAX 03-3766-6120</p>
---	---

＊ お客様の感想 ＊

〈クッキー・グラノーラ〉

- ザクザクした食感と甘さ控えめで美味しかった♪
個人的に一番好みデス♥(K.Y)(J.T)
- 香ばしくて美味しかったです。(M.S)



〈カントッチ〉

- 歯ごたえがあって美味しかった。噛めば噛むほど美味しい。コーヒーに合う♪(K.Y)
- 固さの中に優しさを感じる美味しさ。(H.S)
- 中に入っているフルーツやナッツの種類によって、いろいろな固さや味わいが楽しめる♥(J.T)

〈フルーツケーキ〉

- 甘さ控えめで、しっとりして美味しかった。
食感もgood!(K.Y)
- しっとり感が絶妙でフルーツのシャリシャリ食感が
とっても美味しかったです。
- フルーツの量や生地のお菓子のバランスが完璧!!(J.T)



〈キャトルカール〉

- 香りがよく、しっとりして美味しかった。
でも私には少し甘いかな…(K.Y)(H.S)
- ケーキの基本形という感じのお菓子。
材料のバランスのちがいでいろいろな味が楽しめそう。(J.T)

〈ココ・メレンゲ〉

- ココナッツの食感と味が良いです。
でも私にはちょっと甘いかな…(K.Y)
- ホワッと口の中であっという間に溶けていい感じ。(H.S)
- 口の中での溶け具合が絶妙で、シンプルなお菓子だけど
とてもいねいに作られているんだなあと感じました。(J.T)



もくもくハウス

