

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

抹茶あずき

国産小麦を使用し、厳選した抹茶をブレンドし、小豆をトッピングしました。甘さを抑えた大人の味です。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

キャラメルコーヒー

国産小麦を使用し、生地キャラメルとコーヒーをブレンドした、甘みと香ばしい苦みがマッチしたケーキです。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

くだもの

国産小麦を使用した生地に5種類のフルーツを混ぜ込みました。しっとり感のあるフルーティな味です。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

チョコレート

国産小麦を使用した生地にチョコレートをブレンドして香ばしく焼き上げました。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

かぼちゃ

季節限定

国産小麦を使用した生地にかぼちゃをブレンドしました。甘さを抑えた、しっとり感のある味わいです。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

メープル

国産小麦を使用した生地にメープルをブレンドして焼き上げました。ほんのり甘い味わいです。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

りんご

国産小麦を使用した生地に新鮮なリンゴをブレンドしました。しっとり感のあるフルーティな味です。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

オレンジ

国産小麦を使用した生地にオレンジをブレンドして焼き上げました。しっとり感のあるフルーティな味です。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

アーモンド

国産小麦を使用した生地に香ばしいアーモンドをトッピングして焼き上げました。



円

ケーキ職人 中山久良蔵が作る

パウンドケーキ

チーズ

国産小麦を使用した生地にチーズをブレンドして焼き上げました。香ばしく焼き上げたチーズの薫りが絶妙です。



円