

## シュトーレンの季節です

シュトーレンは、ドイツの菓子パン。  
生地にはドライフルーツやナッツが織り込まれており、表面には砂糖がまぶされたものです。ドイツでは、クリスマスを待つ間、少しずつスライスして食べる習慣があります。フルーツの風味などが日ごとにパンへ移っていくため、今日より明日、明日よりも明後日、とクリスマス当日が段々と待ち遠しくなるお菓子です。

予約販売していますので、お待ちいたしております。 1620 円。

## 当店おすすめの焼き菓子三種

- 丸型菓子 ガレットウ・ブルトヌ  
フランス西北部の伝統菓子、屈託のない味わいにしあがっています
- 方形菓子 アーモンドとチーズの塩味のクッキー  
スペイン産のアーモンド、オランダ産エダムチーズ、松の実、胡椒、ナツメグなどを使用
- ◇ 六角型菓子 ギャレットウ・ノア  
フランス産のクルミと黒砂糖、シナモンなどを使用

この焼き菓子を試食された方のご感想をいただきました  
**「近年まれに会ったとても上質なクッキーで、ひとつひとつに個性があり大人の味的な感じでした。」**

**よく口にする菓子ですが、名のある店のものでも高級品でも、ありきたりのものであまりパツとしませんが、このクッキーはとてもおいしかったです。**

**また、その名パティシエにお会いすることがあればそうご感想をお伝えください。」 感謝**

