

浜松市中区浅田町にあるタルト工房

毎月、月替わりで季節の旬の食材を使ってタルトを作っています。

細江町のまるたま製茶さんのお茶に合わせ

ちょっとしたティータイムはいかがでしょう？

注文締切: 9月23日(土) お渡し日: 9月27日(水) (有)まるたま店頭にて

注文方法: 備付の注文用紙に記入し、FAXまたは店頭にお持ち下さい(お電話での受付も承ります)

担当: 鈴木なおこ TEL 053-522-0517 FAX 053-523-1870

有限会社まるたま 浜松市北区細江町中川 7172-917 (営業時間: 9:00~18:00 日・祝休み)

オススメ①!

「無花果(イチジク)のタルト」

細江町 加藤農園の加糖味イチジクを使用、糖度 16~18 度の完全無農薬の無花果です。

21 cm 4500 円 (8~10 人分)

18 cm 3500 円 (6~8 人分)

16 cm 2800 円 (3~6 人分)

7 cm 530 円 (1 人分)



おすすめのお茶: 玄米茶 茶葉 100g 540 円 / ティーバッグ 3g×2 包 150 円

「秋のフルーツタルト」

無花果、梨、巨峰からなる秋のフルーツタルト
上のにのるフルーツが変わる場合があります。
ご了承下さい。

21 cm 4500 円 (8~10 人分)

18 cm 3500 円 (6~8 人分)

16 cm 2800 円 (3~6 人分)



おすすめのお茶: 玄米茶 茶葉 100g 540 円 / ティーバッグ 3g×2 包 150 円

★イチジクに玄米茶! ? まるたまの玄米茶を飲んでタルトをひとくち食べると、イチジクの甘みが引き立ち、より一層美味しく召し上がれます!
お試しあれ!



「和梨と胡桃のタルト」

根洗町「宮野農園」さんの梨「豊水」をコンポートして使います。梨、胡桃、アーモンドプードル、シロップのバランスが絶妙なタルトです。

21 cm 4500 円 (8~10 人分)

18 cm 3500 円 (6~8 人分)

16 cm 2800 円 (3~6 人分)

おすすめのお茶：玉の常盤 茶葉 100g 1296 円 / ティーバッグ 5g×1 包 120 円



「チョコタルト」 490 円

2層のチョコレートでシンプルにチョコの味を表現しました。
ヌガーとピスタチオ、胡桃がアクセントになっています。
チョコレート好きな方にオススメ。

おすすめのお茶：ひめさま紅茶 茶葉 70g 648 円 / ティーバッグ 2g×2 包 150 円



「焙じ茶のパウンドケーキ」 (上の画像)

1 本 1880 円 1/2 本 940 円

※カットも承ります 目安は1本で10~12個

「焙じ茶のチーズタルト」 450 円

※1個で二人分のボリュームがあります



まるたま製茶さんのほうじ茶パウダーを使用したパウンドケーキとチーズタルトは、定番商品として毎月、販売致します。パウンドケーキはずっしりと国産はちみつの風味が、焙じ茶のチーズタルトはお茶とお菓子のマリージュが楽しめる、今までにないスイーツです。

おすすめのお茶：ほうじ茶 茶葉 100g 540 円 or 3g×2 包 150 円