

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: 10月21日(土) お渡し日: 10月25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)

今月のイチオシ!

・モンブランタルト・

掛川産 栗農園の栗を使用しました
すり潰した栗、大粒の栗、生クリーム
マロンペーストの4層になっています

21 cm 4500 円 (8~10 人分)

18 cm 3500 円 (6~8 人分)

16 cm 2800 円 (3~6 人分)

●かぶせ茶「玉の常盤」がおすすめ



「和栗のモンブランタルト」

すり潰した栗、大粒の栗、生クリーム
自家製マロンペーストの4層の
モンブランタルト
シンプルな味付けで、甘い物は少し苦手
という方にオススメのタルトです

7cm 480 円

●かぶせ茶「玉の常盤」がおすすめ



「ほうじ茶のモンブランタルト」

ほうじ茶のアーモンドブードル、ほうじ茶のブリュレ、
大粒の栗、生クリーム、マロンペーストの5層のタルト
ほうじ茶と栗の味のハーモニーをお楽しみ下さい

7cm 570 円

●香ばしい「ほうじ茶」がおすすめ



「珈琲のモンブランタルト」

珈琲のアーモンドブードル、珈琲のブリュレ、
大粒の栗、生クリーム、マロンペーストの
5層のタルト

7cm 570 円

●香り高い「ひめさま紅茶」がおすすめ



「タルト オブリュイセック」

ピーカンナッツ、胡桃、アーモンドスライス
南瓜の種をキャラメリゼした ナッツのタルト
タルトの生地はココア味です

※歯の弱い人はご遠慮下さい。
そのまま手で食べていただくタルトです

7cm 510 円

●かぶせ茶「玉の常盤」がおすすめ



★★ 定番のほうじ茶スイーツ ★★

「ほう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



「ほうじ茶のチーズタルト」 7cm 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、ほうじ茶のチーズタルトは
お茶とお菓子のマリアージュが楽しめる、
今までにないスイーツです

●香ばしいまるたま製茶の「ほうじ茶」がおすすめ

