

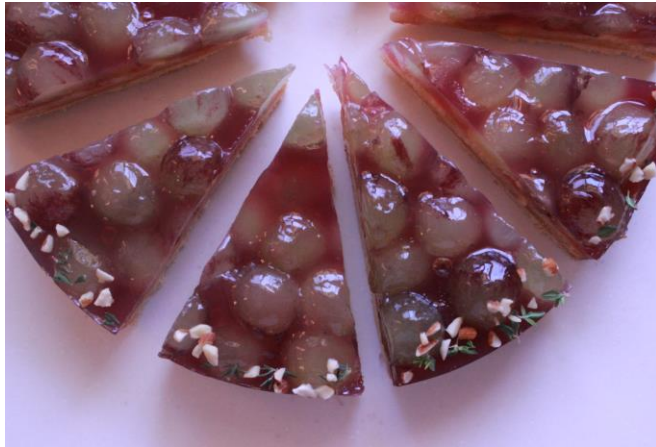
浜松市中区浅田町にあるタルト工房

旬の食材を使った月替わりの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を使ったタルトもあります
お薦めのお茶なら美味しさがよりひろがります♪お試し下さい

注文締切: 8月 25日(土) お渡し日8月 29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)

おすすめ!



「巨峰のタルト」

浜松のぶどう農園の巨峰を使ったタルト
ぶどうの甘い果汁がギュッとつまった
夏のタルトです

21 cm 5050 円 (8～10 人分)

18 cm 4050 円 (6～8 人分)

16 cm 3350 円 (3～6 人分)

ミニタルト 7 cm 480 円 (1 人分)

このタルトには、**深蒸し緑茶 玉の常盤** を**冷茶**でどうぞ



「巨峰のタルト ヨーグルトムース ～ラベンダーの香り～」

巨峰のムースをヨーグルトムースで囲み寒天で固めた巨峰を
のせました ほのかにラベンダーの香りが漂うタルト

7 cm 500 円 (1 人分)

深蒸し緑茶 玉の常盤 を**冷茶**でどうぞ



「ココナッツのチーズタルト」 7 cm 500 円

ココナッツのクランブルをのせて焼き上げた濃厚な
チーズタルト 香ばしい焙じ茶と相性がバツグン!

焙じ茶 と一緒にどうぞ



「ココナッツとブルーベリーのチーズタルト」 7cm 520 円

生のブルーベリーとジャムのチーズタルト
周りはココナッツ チーズタルトなのに爽やかな 風味が楽
しめるタルト

深蒸し緑茶 玉の常盤 を**冷茶**でどうぞ



「和梨と胡桃のタルト」 7cm 480円

「幸水」梨を使ったボン・クール定番の季節のタルト
アーモンドプードルと胡桃、和梨を焼き上げ、上にコンポート
シロップを寒天で固めた人気のタルト

ひめさま紅茶 かおりひめ と一緒にどうぞ

まるたま茶会で毎回好評だった、タルト生地のコッキーはなんと「しょうゆ味」！
商品化してほしいとのお声を多数いただき、ついに商品化しました

「香味クッキー」 1袋 380円



「ほうじ茶のパウンドケーキ」 1本 1880円

ハーフ 940円

「ほうじ茶のチーズタルト」 450円

ほうじ茶パウダー（細江町 まるたま製茶）を
たっぷり使用したチーズタルトとパウンドケーキ
他では食べられない 焼き菓子です

まるたま製茶のほうじ茶と一緒に食べることで
お茶とお菓子のマリアージュが楽しめます

おすすめのお茶：**ほうじ茶(熱々でどうぞ)**



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時~18時 休日:日・祝)

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