

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: 8月23日(金) お渡し日8月27日(火) (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)



「巨峰のタルト」

オススメ①!

浜松産 ぶどう農園の巨峰を使った
巨峰の味を存分に味わえるタルトです

21 cm 5250 円 (8~10 人分)

18 cm 4080 円 (6~8 人分)

16 cm 3200 円 (3~6 人分)

7 cm 520 円



「夏のフルーツタルト」

ココナッツを使ったアパレイユの上に
巨峰、すいか、キウイなど
夏のフルーツをのせたフルーツタルトです

21 cm 4860 円 (8~10 人分)

18 cm 3780 円 (6~8 人分)

16 cm 2960 円 (3~6 人分)



「巨峰のムースタルト」 580 円

~2 人分の分量です~

巨峰のムースの上に巨峰を載せて、煮出して
色付けした巨峰の果汁を寒天で固めました。
巨峰の味がたっぷり楽しめる、冷たくて美味しい
夏のタルトです

おすすめのお茶: 冷茶にしたお茶と一緒に召し上がると美味しいです

「巨峰のクレームショコラタルト」 680 円

～ 2 人分の分量です～



マンダリンの香り漂うクレームショコラに巨峰を載せて隠し味に赤ワインが入ったぶどうの果汁を寒天で固めました。

「涼」を感じるタルトに仕上がりました。

おすすめのお茶：熱いお茶、冷茶 どちらも美味しく召し上がれます



「ココナッツのブルーベリーチーズタルト」

560 円

「ココナッツのチーズタルト」

・ プレーン 530 円

・ グレープフルーツ 550 円

ブルーベリーチーズタルトには果実とジャムを入れてココナッツのチーズタルトは2種類をご用意。

グレープフルーツは爽やかな味わいで夏らしいチーズタルトに仕上がってます。

「香味クッキー」 420 円

お茶会で登場していた、ボンクルのタルト生地をしょうゆで味付けしたクッキー商品化してほしいとの声を多数いただいたので商品化しました。

日本茶と合わせてお召し上がり下さい！賞味期限は1ヶ月です。



まるたま製茶さんのほうじ茶パウダーを使用したチーズタルトとパウンドケーキが定番商品になりました

「ほうじ茶のチーズタルト」 490 円

「焙じ茶のパウンドケーキ」

1 本 2050 円 ハーフ 1025 円

チーズタルトは 他にはない **ほうじ茶とのマリアージュ**が楽しめるタルトです

