

金蝶園総本家

秋の収穫祭

11/3 金

11/12 日

林檎餅

リンゴの果肉入りカスタード餡を、当社自慢のふわふわのお餅で包みました。りんご風味の羊羹でコーティングし、見た目も楽しめる一品に仕上げました。

1個 320円

かぼちやの和ぷりん

寒天で固めたかぼちやプリンと、ピスタチオのプリンを合わせました。やさしい甘さのクリーミーな秋のプリンです。

1個 360円

三種の生すいとぽてと

スプーンで食べる柔らかい生感覚の和スイーツポテト。抹茶小倉、栗、紫芋&りんごの三種の味が楽しめます。

3個入 550円

秋のおすすめ商品

秋の素材を使った和菓子を
取り揃えております



栗きんとん

採れたての新鮮な栗だけを使い、さらにその栗を一粒一粒丁寧に厳選しております。栗の風味を最大限生かすよう、甘さも控え目に仕上げました。



栗粉餅

白玉だんごの上に、当社自慢の栗きんとんをそぼろ状にしたものをまぶした贅沢な逸品。白玉のもちもち食感と栗の風味が口いっぱい広がります。



白玉もんぶらん

白玉の上に、口当たりなめらかなモンブランをのせました。栗は見た目と香りを確認して、より良いものを選びし手間暇かけて丁寧に作っています。



黄金蜜芋

白鳳酒造の熟成本みりんや山川醸造の木桶仕込醤油、讃岐和三盆糖など特選素材を使った蜜をカリッと揚げた鳴門金時からませた大学芋風の和菓子です。



栗きんとん生大福

ふわふわのお餅で、当社自慢の栗きんとんとクリームを包み込んだ秋限定の大福。秋の味わいをお楽しみ下さい。



蜜芋焼・りんご蜜芋焼

安納芋をたっぷり使った濃い風味の「蜜芋焼」と、りんごの蜜煮をたっぷり入れた「りんご蜜芋焼」の2種類の和風スイーツポテトです。



栗餅

大粒の栗を一粒、ふわふわのお餅でまるごと包みました。栗と小豆こし餡のバランスも良い秋のお菓子です。

選・和菓子職認定記念

金蝶園饅頭(栗)

選・和菓子職認定記念で特別な金蝶園饅頭を限定販売致します。



ありそうで無かった、栗入りの金蝶園饅頭。秋を感じるお饅頭になりました。

数量限定

1個 160円