



ぶどうの木

お母さんと子どもが安心して食べられるをコンセプト
に素材はなるべく国産・有機栽培のものをチョイスして

作っています。もちろん、保存料も入ってません

1, マーガリンは使いません(国産バターや米油使用)

2, 上白糖は使いません(甜菜糖やきび糖などを使用)

3, 北海道産小麦、新潟県産米粉を使用しています



スパイシーケーキ(シナモンレーズンケーキ) 150円
シナモン風味のしっとりしたケーキにレーズンとクルミが入っ
ています。ぶどうの木イチオシのケーキです。



米粉シフォン(プレーン) 250円
(苺、バナナ、コーヒー、アールグレイ、抹茶) 300円
南魚沼産米粉を使用したシフォンケーキ
ふわふわしっとり、少しもちりした、優しい味わい。



ラズベリーフロランタン 230円
フロランタンに自家製ラズベリージャムをサンドして焼
き上げました。発酵バター使用。



ラズベリーチョコケーキ 350円
濃厚なチョコケーキの中にラズベリーが入ってます。
チョコとラズベリーの相性はバツグンです!



カヌレ(プレーン) 250円
(抹茶・チョコ) 300円
外は固い生地、中はもっちりした生地で、ラム酒の香りが漂うお菓子です。トースターで軽く温めると、外側



米粉マドレーヌ(プレーン) 250円
(苺・抹茶) 300円
南魚沼産米粉を使用したマドレーヌ。
発酵バターを使用し、バターの風味が感じられるマドレーヌ



ガトーショコラ 300円/1カット
12cm/1400円
15cm/2100円
18cm/3100円
21cm/4200円
ご希望でプラスでオレンジオイル入りも作れます。



キャロットケーキ 350円 要冷蔵
シナモン風味の人参を使ったケーキの上にクリームチーズフィリングが乗っています。食べたことない方は、ぜひ一度食べてみてください!



チョコブラウニー 200円
くろみがたっぷり入ったブラウニー



ワッフル 250円
発酵バター使用のワッフルシュガーがざりざりとした歯ごたえがあり、最後まで美味しく食べられます。



マフィン 380円
・苺とレアチーズ
・ブルーベリーとクリームチーズ
・自家製あんことクリームチーズ
・シナモンアップルとクリームチーズ
・コーヒーとマロン
・さつまいもとクリームチーズ
・いちじくとクリームチーズ ……などの
季節によって変わります。



バナナブレッド 250円
バナナをたっぷり使ったバナナケーキ
お子さんでも食べやすいケーキです



クッキー各種 350円/3枚入

- ・ラムフルーツ&くるみ
ラム酒漬けフルーツとクルミがたっぷり入ったクッキー。
- ・オートミール&レーズン
オートミール、レーズン、ココナッツが入った、シナモン香るクッキー。
- ・コーヒー
粗引きしたコーヒー豆をそのまま入れてます。
- ・パニラ
- ・アールグレイ



チョコチャンククッキー
(プレーン/抹茶&ホワイトチョコ) 各180円
大きめにカットしたチョコがたくさん入った、アメリカンなクッキー



米粉スノーポールクッキー 350円/6個入
南魚沼産の米粉を使用した、サクサクホロホロのクッキー。発酵バターを使用しています。



スコーン(プレーン・アールグレイ) 250円
中はしっとりホロホロとした食感。発酵バターと生クリームを使用することで、ミルクーな味わい。



スコーン(自家製あんこ&バターサンド) 380円
小豆から掬き上げた自家製あんこ&バタースライスを贅沢にサンド!



バニラミルクパウンドケーキ 300円

発酵バター、バニラビーンズ、バターパウダーを使用し、濃厚でしっとりとしたパウンドケーキ。定番だけど、定番じゃない美味しさがあるケーキです。



フィナンシェ 250円

焦がしバターを入れることで、ナッツのような香ばしい味わいになります。型は厚めなものを使用し、外はカリッと中はジューシーな食感に仕上げています。



コーヒータイムケーキ 350円

注意!! コーヒー味ではありません。

アメリカではポピュラーなケーキで「コーヒーに合うケーキ」という意味。

バターケーキの生地の間とトップにナッツクラム(グラウンシュガー・くるみ・シナモン)が入っています。



オーダーアイシングクッキー(お名前&数字) 500円

お名前と年齢の数字を型どったアイシングクッキー
ローマ字表記のみとなります

色は2色まで指定OK!

クッキーのみのオーダー可

○デコレーションケーキ(生クリーム・中はフルーツ・上の飾りは苺 or 季節のフルーツ)

4号(12cm) 2500円

5号(15cm) 3600円

6号(18cm) 4700円

7号(21cm) 5800円

メッセージプレートが1枚つきます。

○デコレーションチョコレートケーキ

生クリームケーキに+500円になります。

メッセージプレートが1枚つきます。

○ドリップケーキへ変更 チョコレート仕上げ(チョコ・苺)+350円

生クリーム仕上げ(苺のみ)+400円



デコレーションチーズケーキ

5号(15cm)のみ 5300円

メッセージプレートが1枚つきます。

※デコレーションなしの場合、4900円