

手作りタルトの店
田舎風フランス菓子

Peche

* ペシユ湯河原店
0465-63-4161
*税抜価格表示です

..... **定番商品〈通年〉** 1/8カット 直径18cm

詰め合わせタルト (おまかせ) **12300**
いろいろな「ペシユ」のタルトをお楽しみいただけます。

洋梨のタルト **1335~ 12200**
まるやかで優しい味わいの洋梨と、クリーミーなソースがとてもよく合います。定番の美味しさ。当店の一番人気商品です。

チーズのタルト **1305~ 12100**
チーズケーキの原形ともいえるマルシェ・リムザン地方のお菓子。チーズのコクと風味がしっかり詰まったタルトです。

レモンのタルト **1305~ 12100**
レモンの果汁をたっぷり使って焼き上げたさわやかな酸味の生地とイタリアンメンソングの甘味がとてもよく合います。

チョコレートのタルト **1335~ 12200**
チョコレートのリッチな風味がとてもおいしいタルトです。

森の木の実のタルト **1335~ 12200**
いろいろな木の实をたっぷり盛って焼き上げました。森の恵みを感じさせるタルトです。

アプリコットのタルト **1335~ 12200**
焦げめをつけたアプリコットと、ココのあるしっとりとした生地がおいしく調和しています。

クラシック・ショコラ **1365~ 12300**
外はサクリ中はしっとり。クラシックなおいしさのチョコレート菓子です。

| | |
|--|-------------|
| スティックチーズケーキ各種 プレーン・コーヒー・バナナ・レーズン | 1230 |
| ファールトン ブルターニュ地方の素朴な伝統菓子 | 1190 |

フルーツケーキ 1本 ¥2100

ラム酒漬けたドライフルーツをたっぷり詰め込んだ、食べ応えのある味です。

クールケーキ ¥600 (1箱10個まで・湯河原店)

北海道 ¥1000 沖縄 ¥1500 代引き料 ¥240
プレゼントやお取り寄せに、ご注文は簡単です。
お気軽に電話又はFAX下さい。お待ちしております。

..... **季節のタルト** 1/8カット 直径18cm

2月~ **オレンジのタルト** **1335~ 12200**
3月頃 フレッシュな香りと味わいを封じ込めたオレンジの風味いっぱいのタルトです。

4月~ **ココナッツとバナナのタルト** **1305~ 12100**
5月頃 ココナッツの甘い香りと独特の食感、それにアクセントを加えるバナナの風味をお楽しみください。

4月~ **甘夏のタルト** **1335~ 12200**
6月頃 甘夏のさわやかな酸味や風味がたっぷり詰まっています。かすかな苦味がこの季節一層美味しさを引き立てます。

5月~ **サクランボのクラフティ** **1305~ 12100**
6月頃 フランスのリムーザン地方を代表する銘菓です。クリーミーな生地が、少し酸味のあるチェリーを優しく包みこんだタルトです。

9月~ **カボチャのタルト** **1365~ 12300**
12月頃 カボチャの風味がいつぱいつまったクリーミーなタルトです。

10月~ **クリのタルト** **1365~ 12300**
3月頃 ラム酒のシロップにじっくりつけ込んだ菓がたっぷり詰ったタルトです。

11月~ **リンゴとアーモンドのタルト** **1365~ 12300**
3月頃 シナモン風味のクリームに たっぶりのリンゴとアーモンドをのせて、パイで包んで焼き上げました。

ベルギーエシャロットとチョコリソのバウンドケーキ
ドライマトとモッツアレラのバウンドケーキ
ワインのお供や軽食にどうぞ **¥1450**

常温で日持ちのするお菓子です。ギフトにどうぞ

ミニバウンドケーキ各種 各1295
オレンジ・チョコバイン・りんご・メープル
マドレーヌ各種 各1185 クッキー各種 ¥385
プレーン・ショコラ・紅茶
詰め合わせギフト お値段に応じて好きなものをお勧めします

キッシュ <<要予約>>
軽食に、お酒のお供に、温めて召し上がれ。

| | |
|---------------------------|--------------|
| | 11950 |
| ・サーモンのキッシュ | 11850 |
| ・キッシュロレーヌ (ベーコン&たまねぎ) | 11750 |
| ・ホワイトアスパラガスと生ハムのキッシュ..... | 11750 |
| ・プロバンス風野菜のタルト | |

..... **ミニタルトいろいろ** 直径14cm

1月~ **☆イチゴのミニタルト** **11700**
3月頃 カスタードクリームとイチゴの、さっぱりとしたミニタルトです。

2月~ **金柑とゴマのタルト** **1/4 1370 ¥1400**
3月頃 金柑のコンフィ(甘煎)を、たっぷり盛ったタルトです。

4月~ **☆ベリー系のタルト** **11700**
6月頃 ミックスベリーをカスタードクリームにたっぷり詰めたタルトです

6月~ **☆キウイフルーツのタルト** **11250**
8月頃 フレッシュなキウイフルーツとカスタードクリームを使ったタルトです

7月~ **☆レモンクリームタルト** **11250**
8月頃 レモンの果汁がぎゅっと詰まったさわやかなクリームタルトです。

7月~ **☆ライムのタルト** **11250**
8月頃 ライムの香りがさわやかなクリームタルトです

8月~ **いちじくのタルト** **1/4 1400 ¥1500**
9月頃 いちじくは、たっぷりの赤ワインで煮込み漬け込みました手間ひまかけた、ちょっと贅沢なタルトです。

通年 **ハートのショコラ** **11400**
誕生日、お祝いなどに好評の、ハートの形をしたショコラです。
要予約

X'mas限定 (要予約) **13950**

☆イチゴのタルト
イチゴのピューレを混ぜ込んだクリームをたっぷりのイチゴでおおい、さらにイチゴのソースをぬって仕上げた、まさにイチゴづくしのタルトです。

焼きリンゴ ¥500 10月~1月ごろ
紅玉にレーズン・シナモンを詰め、仕上げに煮詰めた赤ワインを ナッベしました。ひと手間かけた焼きリンゴです。

パースデーショコラ (要予約)
お値段はは時価になります。
季節のフルーツによって価格が変わります。

*都合により商品が変更になることがあります。ご了承ください。
*☆は、宅配に不向きなお菓子です。
201804 改定