

しもうまのなかまたち



しもまるくん

世田谷の人気者、ひとつひとつが違う顔



うま姫

アンゼリカとチェリーのかわいいいたてがみ



うまサブレ

下馬菓子の原点、アーモンドサブレ



下馬クッキー

5種のクッキーアラカルト



ガレットブルトンヌ (プレーン/ココア)

酵酔バターの贅沢な香り



チーズクッキー

砂糖不使用、おやつにおつまみにどうぞ



ショコラーデン

チョコとアーモンドがかりっと香ばしい



ガトートロワジュ

オレンジとレーズンのふっくらクッキー



オートミール

ヘルシーなホームメイドクッキー



マカロン

くるみとアーモンドのぷくぷくとした型

特別な一品 ※限定生産



しもまるくんファミリー

パパ、ママ、妹のまる子ちゃん



レーズンサンド

ラムレーズンとバタークリームofのハーモニー



ダックワーズ (プラリネクリーム)

ふわっとした生地に最上のクリームを挟んで



エンガディナー

くるみのヌガーがまったスィスの伝統菓子

フロランタン

チボリ

マカダミア

セサミ

ブラウニー

etc.

クリスマス、ハロウィンなど季節限定品もごぞいます

しっとりふわり焼き菓子 ※限定生産



チュイール (アーモンド/ごま)

下馬一番人気の薄焼きフランス菓子



フrawワーフロランタン

アーモンドのキャラメルがやみつきに



フランボワーズ

ほろっとした食感、木いちごの味



レモンクッキー

さわやかな柑橘系の香りと甘さ



ピラミッド (白/ラズベリー)

クシュッと甘いメレンゲ菓子

素材で焼きのこない
「また食いたくなる」
味を目指しています
一品 ¥80~180

日本洋菓子協会公認技術
持西村乳一氏の指導によ
る本格的なフランス菓子が
らオリジナルレンジンどまで



フィナンシェ (プレーン/ショコ
/フランボワーズ)

焦がしバターの香り豊かな“金の延べ棒”



マドレーヌ

パナピーンズをふんだんに使いました



フォンダンショコ

濃厚なチョココレートの贅沢な味わい

パウンドケーキ ¥600~

紅茶

ケーキ・オ・フリユイ

オレンジ

キャラメル栗

さくら etc.

