

Artisan

No.57



ひんやりした空気や季節の花々に秋の深まりを感じます。体重計を気にしながらも、秋のスイーツの誘惑にはやっぱり勝てません。自分を少し甘やかして元気に過ごしたいものですね。

スイートポテト



皮ごと食べられる

上品な甘みの五郎島金時を丁寧に裏ごして作ります。少しあたたためてもオイシイ♡

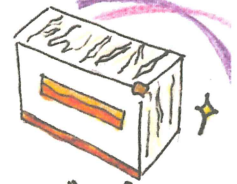
和栗を丁寧に裏ごして作るモンブランやカボチャのプリンタルト。秋は誘惑が多すぎて体重計が気になるワタシ。。。

タルトタタン
山形の中川農園さんのこだわりの紅玉りんごをじっくり焼いてサクサクのパイと合わせました。お口いっぱい秋が広がります。



BUKO クリームチーズ コンテスト 2020

3位入賞



げっこう 月虹

9月30日都内にてデンマーク産クリームチーズBUKOを使ったコンテストが行われました。2015年にも5位入賞を果たし、今回は2度目の挑戦。全国から集ったプロフェッショナルの精鋭が3時間に及ぶ実技、プレゼンテーションを行いました。

テーマは「未来を予感させるチーズケーキ」。地元の名産である八丁みそパウダーを使い、クリームチーズの持つ風味を最大限に引き出せるよう何度も試作を重ねて完成させた「げっこう」を、名だたる審査員の方々がどのように評価して下さるのか。

「みそとチーズの相性が素晴らしいね」「皮ごと使ったことで杏が生かされている」との高い評価をいただき、緊張がとけ笑顔に、中日新聞でも掲載され、「楽しみにしてるわ」と沢山の声をおいただいたケーキが、いよいよ店頭にも並びます。是非お召し上りいただき、感想などお聞かせ下さい！

Instagram patisserie_artisan

新型コロナウイルス感染拡大防止の為短縮営業中
パティスリー アルチザン
AM10~PM5 OPEN
毎週火、水休
0564-64-2284

駐車場のご案内



アルチザンからの重要なお願い



- ご入店の際は必ずマスクの着用をお願いします。
- ご入店の際は必ずアルコールで手指の消毒をお願いします。
- 一組様ずつご入店下さい。(先のお客様が退店されるまで恐れ入りますが店外でお待ち下さい)



おしゃれな手作りマスクも見かけます♡

クリスマスケーキのご予約は11月19日(木)～承ります。どうぞよろしくお願ひします。

