



カトル・カール

Quatre-Quarts

pâtisserie ichiryu le plaisir gourmand des gâteaux

2014 SUMMER

夏休み
特集号

涼感たっぷり！ 夏限定の新作ケーキをご紹介！

真っ青な空に白い雲。山の緑も濃くなり、いよいよ本格的な夏の到来です。今年も思い出いっぱいの夏になるといいですね！

さて今回は、イチリュウの夏限定のケーキから4品をご紹介します。夏を快適に過ごせるようにと、さっぱり感にこだわりました。「ブルーベータルト」と「グレープフルーツタルト」は、爽やかなレアチーズタルトがベース。それぞれ、フレッシュなフルーツと生クリームをトッピングしています。

器がキュートな「金魚すくい」は、カットフルーツ入りのレモンゼリー。暑い夏でもつるりといけます。「マンゴープリン」は、ぷるぷるのマンゴープリンに国産マンゴーと生クリームをトッピング！マンゴー好きにはたまらない逸品です。

今年の夏は、旬のフルーツ盛りたくさん。大人もお子様も楽しめるイチリュウの夏のケーキをぜひお召し上がりください。

カトル・カール

小麦粉・バター・砂糖・卵を4分の1ずつ混ぜて作るケーキのレシピ。本紙は、お客様・お菓子・パティシエ・お店のスタッフが4つともバランスよく関係しあい"良いお店づくり"ができることを願い作成しています。

■今号のオススメ夏のケーキ(4種)



グレープフルーツタルト
340円 ※本体価格



金魚すくい
300円
※本体価格



マンゴープリン
380円 ※本体価格



ブルーベータルト
380円
※本体価格

季節のキャンペーン

新感覚の和スイーツ 「和プリン」

イチリュウの新作スイーツ「和プリン」をご紹介します。マロンプリンと、パンプキンプリンの2種類、プリンと粒あんが二層になった新感覚の和スイーツです。マロンプリンは、収穫して翌日または翌々日に蒸し上げた熊本県産の栗を使っているため、栗本来の味が楽しめます。パンプキンプリンも、しっかりとした甘みが特徴の北海道産かぼちゃを使用しています。いずれのプリンにも上質な北海道産小豆の粒あんが入っています。選び抜いた素材を使った自信作。和菓子と洋菓子の要素をあわせ持った、新感覚のスイーツのなめらか食感をお楽しみください。常温で日持ちするのでギフトにも最適です。



栗



かぼちゃ

小豆



●和プリン
6個入り
2,100円
(本体価格)

●4個入り
1,400円(本体価格)

●8個入り
2,800円(本体価格)

お中元に最適！ 夏のギフト用詰め合わせ

今年は、夏のギフトに最適なお菓子の詰め合わせを4種類ご用意しています。お中元ギフトをはじめ、お盆のお供えや手土産にご利用ください。お中元の語源は古代中国の道教にある神事の時期、上元(1月)、中元(7月)、下元(10月)の三元のうちの、中元にさかのぼります。お世話になった方に贈り物をするという、日本のお中元は江戸時代になって行事化したようです。さて、イチリュウでは、夏の人気白桃ジュレやパーティジュレと焼き菓子を組み合わせ、スマートなギフトセットにしました。2,500円から5,000円のものまでご予算に応じて選んでいただけます。包装も涼しげでおすすめです。ぜひご用命ください。

パーティジュレと 焼き菓子の詰め合わせ



●サマーギフトA 2,500円(本体価格)
●サマーギフトB 3,500円(本体価格)

白桃ジュレと 焼き菓子の詰め合わせ



●サマーギフトC 3,500円(本体価格)
●サマーギフトD 5,000円(本体価格)

秋のイベントもイチリュウにおまかせ！ 次号もお楽しみに！