

秋のお彼岸

おはぎ

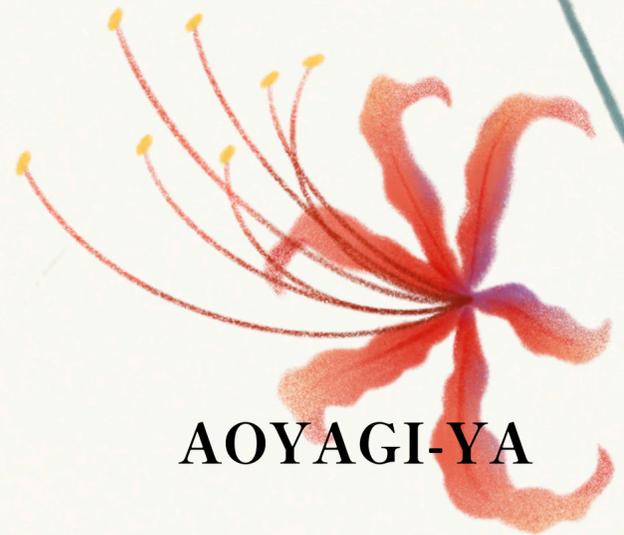
9/18~30

鳴門金時芋



鳴門金時芋おはぎ 200円

鳴門金時芋を使用した自家製芋餡
アクセントに芋の甘露煮を乗せました



AOYAGI-YA

北海道産えびすかぼちゃ



北海道産えびすかぼちゃのおはぎ 200円

北海道産えびすかぼちゃの餡に
カリッとしたかぼちゃの種がアクセント！

北海道産小豆



北海道産小豆の栗おはぎ 230円

北海道産小豆を使用した粒あんに
栗をたっぷり入れました。



あんバター 300円

バターを入れ、やわらかく焼き上げた生地に北海道産小豆の粒あんとバターを挟み込みました。バターの風味が楽しめる一品に仕上がりました。

職人の手焼き

AOYAGI-YA

小豆クリーム 300円

やわらかく焼き上げた生地に北海道産小豆の粒あんとカスタードをあわせたなめらかでクリーミーな小豆クリームを挟み込みました。