

# ケーキ工房 菓子の樹

けーきゆめこうぼう かしのき

いちおしのシューは香ばしい皮と  
さわやかな優しい味のクリーム

子どもの頃からお菓子を作ることが好きだったという福田陽次さん。シュークリームはぜひできたてを味わってほしいと気合いが入る一品だ。表面がサクッと香ばしいシュー皮に、その皮にあうようにと、重すぎないクリームはカスタードに生クリームが混ざり、ふんわりと優しい味。コアントローの香り漬けがさわやかな食べ心地で、焼き上がりのときだけの贅沢感だ。注文があれば、ジャンボシューやエクレアもてがける。素朴さが人気のプリンはパンプキンやサツマイモにミルクなど多種で、日替わり。

- シュークリーム 129円
- いちごショート 357円
- ばんぶきんプリン 179円
- チーズフレ 284円
- フルーツクレープ 368円
- シェル、フリアン 各105円



TEL 0597-85-4652

熊野市金山町 1927-2  
休/火曜  
営/12:00 ~ 19:00  
P/5台  
地方発送/有(焼き菓子のみ)  
交/JR 熊野市駅から車で15分  
<http://www4.ocn.ne.jp/~kasinoki/>



シュークリームがで  
きあがる時間は15  
時前後。



- 1.シュー皮にクリームがなじむ頃ももちろんおいしいが、ぜひ作りたてを。
- 2.やすらぐ味わいのケーキ類。クレープやいちごショート、チーズフレなど。
- 3.素材の味が生かされる焼き菓子。アーモンドブードルのおいしさが際立つのはフリアン。