

# QUEEN'S SETAN

10月3日[木]▶6日[日]

アドバイザーに「リョウラ、管又シェフ」を、材料にショコラティエミキが選ぶ「カカオ」とビーンズが選ぶ「そぞろ散歩ブレンド」をマリアージュさせた世田谷各店が関わる世田谷ブランドの柔らかいスイートポテトです。

## しっとり、ほろほろのスイートポテト。

アドバイザーに「リョウラ、管又シェフ」を、東京農業大学のベンチャー企業「メルカード東京農大」が扱う農大市場の「百花ハチミツ」を使い、学生たちとまとめあげた、シンプルな蜂蜜スイートポテトです。

世田谷

※写真はイメージです。  
柔らかくスイートポテト  
・珈琲カカオ・蜂蜜プレーン  
各1個

初登場  
(本体)各 **202円**+税

東京  
TOKYO

# 菓子めぐり

## とろけるような口当たり。

ミルク風味と甘さのバランスが絶妙なホワイトチョコレートを使用し、まるやかでコクのある味わいに仕上げました。

スイートチョコレートソースが決め手の本格派濃厚チョコレートケーキ。芳醇な香りをお楽しみください。

初登場



青山散歩  
・ショコラ・ミルクィホワイト  
各1個  
(本体)各 **250円**+税

東京どりのいむ

## この季節だけの贅沢なフレーバー。

期間限定、季節のフレッシュパンセ。甘酸っぱいぶどうのジャムを、ふわふわ、サクとしたパンセ生地にはさみました。

初登場

フレッシュパンセ  
・巨峰・マロンクリーム  
各1個  
(本体)各 **140円**+税

たちばな

マロンクリームをサンドした実りの秋のブッセです。栗の自然なやさしい甘さと表面はざっくり、中はふんわり生地とのバランスが絶妙!

※写真はイメージです。

銀座文明堂

初登場

※写真はイメージです。  
渋皮栗の餡子を使用した森幸四郎どら焼きシリーズの季節どら焼きです。ふんわりと焼き上げた皮と、栗の味わいを楽しめる餡の組み合わせは至極の味わいです。  
森幸四郎のどら焼き(栗餡)1個  
(本体) **250円**+税

浅草満願堂

※写真はイメージです。

さつまいもの素材を生かし、甘味をおさえて仕上げたおいものきつばです。

満願堂  
うす皮芋きん  
1個  
(本体) **170円**+税

清月堂本店

※写真はイメージです。

小粒の栗をしっかりとどら焼き生地の中に一粒のせて、こし餡とともにふくらりと包みました。栗の焼印も可愛いお菓子です。(本体)

栗太郎  
3個入  
**500円**+税

季節限定商品

上品な甘さとほろほろとしたはかない口溶けが特徴の「おとし文」から、白餡を渋皮付の栗を刻んだ栗餡で包んで蒸し上げた秋限定の旬の味が届きました。

旬のおとし文「稔」4個入  
(本体) **600円**+税



※写真はイメージです。  
刻んだ胡桃を餡子に入れた文明堂のくるみ饅頭は素朴な中にも繊細な味わいのある人気商品です。  
くるみ饅頭 1個  
(本体) **110円**+税



※写真はイメージです。  
しっとり焼き上げたカステラ生地、刻み栗を入れた栗餡をくるりと巻きました。  
ふみ巻栗 1個  
(本体) **130円**+税



さつまいもを使用し、食感良く、芋のホクホク感を強調するため芋餡に相性の良い栗を加え、仕立てました。  
栗入り芋きん  
6個入  
(本体) **1,020円**+税



10/3[木]限り

銀座鹿乃子

※写真はイメージです。

6種類それぞれの味が楽しめる食べやすい小粒サイズです。

姫かこのこ 6個入  
(本体) **980円**+税

10/4[金]限り

榮太樓本舗

※写真はイメージです。

栗の風味を最大限に生かす為、白餡にたっぷりの刻み栗を贅沢に合わせた仕立てになっています。

栗金鈿 1個  
(本体) **240円**+税

初登場

13時からの販売とさせていただきます。

餡は北海道産小豆を使用した「西河岸大福」。(紅…こしあん、白…つぶしあん)  
西河岸大福 2個入  
(本体) **520円**+税

10/3[木]・5[土]限り

みはし

※写真はイメージです。

北海道十勝産の小豆だけを使用し、さらっとしあげた餡、こだわりの蜜、カドがある新鮮な寒天、ゆっくり煮た赤えんどう豆、ほどよい柔らかさの求肥、すべての味がそろった「味のシンフォニー」をお試し下さい。  
あんみつ 1個  
(本体) **389円**+税