



奈未&奈穂子のグルメリポート vol.81



今回は

パティスリー ミル デリス
Pâtisserie Mille Délices

【キャラメルショコラ】

460円 (税込)



【モンブラン】

500円 (税込)

【ブルドネージュ】

583円 (税込)

素材にこだわった優しい味わい♪

パティスリー ミル デリス
《Pâtisserie Mille Délices》で、今回は【モンブラン】と【キャラメルショコラ】、【ブルドネージュ】をいただきました。

【モンブラン】は、国産の和栗を使用されていて、栗本来の香りを活かしたものになっています。口いっぱいに栗の甘味が広がり、秋の訪れを感じることが出来るケーキです(*'▽')

【キャラメルショコラ】は、ほろ苦いキャラメルとチョコレートとのムースになっていて口当たりが良く、ちょっぴり大人な味わいです。

【ブルドネージュ】は、さくさくした軽い触感で、ほろほろと口の中でほどけます。一口サイズなので、何個でも食べられます(*'ω'*)

素材にこだわられており、国産小麦や種子島のきび砂糖などを使用され、卵や牛乳も秋川牧園のものなんだそう。店内ですべて手づくりされているので、店主さんの真心も隠し味になっているのかもしれない。

優しい店主さんが作るこだわりいっぱいのケーキで、ほっと一息つきませんか(*'ω'*)

◎所在地 光市三井 5-18-22-D

◎営業時間 10:00~18:00

※変更の場合あり

(祝日) 11:00~16:00

※予約販売のみの日あり

◎店休日 日曜日

◎TEL 0833-77-3173



取材店舗募集中【掲載無料】TEL71-0650