今年も鳥取から、存在感たっぷりの“大きな鬼柚子”が届きました。鬼柚子は
「獅子柚子」とも呼ばれる鮮やかな黄色の果実で、実は文旦の仲間。
香り豊かでペクチンを多く含み、すっきりとした味わいが特徴です。
今年は、独自の製法でじっくり煮詰めた“特製鬼柚子マーマレード”が
さらに進化。果実感とほろ苦さ、濃厚な旨味がぎゅっと詰まった、
冬だけの贅沢スイーツに仕上がりました。
ぜひこの季節ならではの鬼柚子スイーツを
ご賞味ください。

鳥取県産 鬼柚子 スイーツ

おにゆず



鬼ゆずのケーキ
1,250円

岡山県の「赤玉ネッカリッチ卵」を
使った自家製スポンジケーキ。
鬼ゆずマーマレードと生クリームの
組み合わせが◎！ビッグサイズですが、
食後の別腹にもペロリと
いけちゃいます。

鬼柚子のパフェ
1,800円

下から・・・柚子のマーマレード、
オレンジゼリー、カスタードクリーム、
ミルクアイス、わらび餅、生クリーム、
バニラアイス、ウエハースなどが
たっぷりのったパフェ。
甘味と酸味のハーモニーを
お楽しみください。

鬼ゆずのプリン
850円

「赤玉ネッカリッチ卵」を使った
贅沢カスタードプリン。
鬼ゆずマーマレードと
生クリームをのせました。

Momotenashiya

※画像はイメージ、価格は税込です
※フェアメニューは数量限定につき、
なくなり次第終了です