

キッシュ MENU

★たっぷりコーン

大人も子供も大好き。コーンがぎっしり。

★キッシュ・ロレーヌ

ベーコンと玉ねぎのシンプルなキッシュ。

★ほうれん草とベーコン

ほうれん草とベーコンのバターソテー。王道の組み合わせはキッシュにしても美味。

☆チーマディラーパとオイルサーディン

ほろ苦い菜の花と風味の良いワシのオイル漬け。あとひく美味しさです。

★マッシュポテトとオイルサーディン

マッシュポテト、ワシ、パイ。この三重奏はワンランク上のごちそう感です。
イモ好きの為のキッシュ。

★舞茸とスモークサーモン

地元産の力強い舞茸とサーモンを合わせるには、スモークが不可欠。主役は確実に舞茸。

☆栗とゴルゴンゾーラ

栗のほんのりとした甘さには、青かびタイプチーズの香りが良く合う。

☆ヤングコーンとパンチェッタ

フレッシュなヤングコーンの優しい甘さと豊かな熟成香のパンチェッタを合わせました。

☆キッシュ・マルゲリータ

セミドライトマト、バジルペースト、モッツアレラチーズ。ピッツアの美味しさをキッシュで再構築。

★クワトロフォルマッジョ

パルメザンチーズ、ブルーチーズ、モッツアレラチーズ、リコッタチーズを使用した4種のチーズキッシュ。

★長ネギと帆立のガーリックバター

食欲をそそるガーリックバターに貝柱の旨み焼いた長ネギの香ばしさが加わると…

★マッシュルームとエビ

プリプリえびとマッシュルームの旨みにアメリカンソースが加わった、ご馳走キッシュ。

★手羽先とゴボウ

コンフィーした手羽先とゴボウ。バルサミコの風味をプラスしてしっとリジューシーな滋味深いキッシュ

★レンズ豆とソーセージ

☆マークは季節限定商品です。

時期によってはご用意できない場合がございます。お電話にてお問い合わせください。



〒987-0005 宮城県遠田郡美里町北浦字道祖神 16-2

TEL/FAX 0229-34-3865

<http://www.facebook.com/kajikiya>

Instagram @Kajikiya

金曜・土曜 11:00 ~ 16:00(なくなり次第終了)

・ 発送も可(送料別)

・ お渡しの日前までご予約下さい(発送の場合はプラス1日多く)

BASE 水食や

タルト MENU

★焼きバナナ

庶民的なバナナを美味しくリッチにしてあげるには、タルトが1番。
焼いたバナナの香りが最高。

★パイナップル

完熟パイナップルだからこそ焼いても残るフレッシュ感。
爽やかでトロピカルな香りを楽しんで。

☆キウイ

酸味のグリーンと甘みのゴールドの2種と一緒に焼きこみ爽やかなタルトに。

☆プラムとピスタチオ

焼いたプラムの甘酸っぱさにリッチな風味のピスタチオクリームを合わせました。

★あんずとピスタチオ

あんずの甘酸っぱさにリッチな風味のピスタチオクリームを合わせました。

☆りんごのクランブル

ゴロゴロと切ったりんごのジューシーさ。ザクザクのクランブルとの食感が楽しい。

☆いちじくのクランブル

ねっとり、プチプチ、ザクザク。味と食感で秋を。

☆みかん

フレッシュなみかんと香り豊かなクレームダマンドと一緒に焼き上げました。

☆完熟きんかん

フレッシュなきんかんと香り豊かなクレームダマンドと一緒に焼き上げました。

☆国産マイヤーレモン

マイヤーレモンはオレンジとレモンの交配種。皮と果肉それぞれの味と香りが素晴らしい。

☆栗(マロン)

焼いた栗とクリーミーなマロンペーストのコントラストが楽しい。

★4種のナッツの塩バターキャラメル

ヘーゼル、ピーカン、アーモンド、クルミを絶妙な塩加減の生キャラメルに詰め込んで。

★チョコレート

スイートとビターの2種のチョコレートを使いちょっぴり大人の味わいに。

★はちみつレモン

濃厚なはちみつのコクとキレのあるレモンの酸味。
下に敷いたチーズケーキがタルトを一体にしてくれます。

★3種の豆とほうじ茶

大納言・うぐいす豆・いんげん豆をギュッと詰め込んで、
上にはほうじ茶クリームを。どこかホッとする和のタルト

☆木苺と抹茶のクランブル

抹茶のほろ苦さに木苺の甘酸っぱさ。中にはホワイトチョコのミルクィさを忍ばせて。

☆さくらんぼ

はじける果肉はフレッシュならではの。杏仁の香りもプラスしたご褒美タルト。

★チーズケーキ

★ショコラ・テリーヌ

☆マークは季節限定商品です。

時期によってはご用意できない場合がございます。お電話にてお問い合わせ下さい。