

自然素材にー バッケンモーツァルト

ぷるぷる...  
やわらかわらびもち

よく冷やして器に出して、別添えのきなこを  
たっぷりももぐりながら(絡めながら)  
お召し上がり下さい。

抹茶わらび  
1個 税込430円

廿日市  
限定

自社挽きたて  
アーモンド使用

小麦粉を使わず、挽きたての  
アーモンドブードルと卵白で  
おつくりしています。  
お抹茶のほんのり苦みをお楽しみください。

・抹茶のダックワーズ  
・ほうじ茶のダックワーズ

1個 各230円(税込248円)  
10個入 2,450円(税込2,646円)

廿日市  
限定



金のもみじ 抹茶

生地はうすく、あんをたっぷり  
入れたきんつば風にしています。  
あんにはくみを入れて、食感も  
楽しんでいただけます。

1個 220円(税込238円)



抹茶のブリュレバウム

やさしいバターの香りが軽やかに広がり、  
抹茶のほろ苦さを包みます。

廿日市価格 ハーフ 税込750円  
ホール 税込1,500円

廿日市  
限定



抹茶と和三盆の  
バターケーキ

和三盆の上品さと抹茶の香りが  
よくあっています。

1個 300円(税込 324円)

廿日市  
限定



抹茶の焼ドーナツ

抹茶のほろ苦い風味が  
お口に広がります。

廿日市価格 1個 税込220円



抹茶の  
もみじフィナンシェ

宇治抹茶を贅沢に使用し、見た目  
も可愛いもみじ型のおすすめの  
1品です。

1個 200円(税込 216円)

廿日市  
限定



落雁  
ー抹茶の生クッキーー  
ボルボローネ

口の中に入れたら ホロホロっと  
崩れるようなクッキーです。

4個入 600円(税込 648円)  
8個入 1,200円(税込 1,296円)

廿日市  
限定



廿日市  
限定

抹茶の  
モンブラン

1個 税込450円



お抹茶ショート

濃い味わいの抹茶ケーキ、  
大納言がアクセント。

廿日市価格  
約15cm  
税込3,200円  
カット 税込410円

廿日市  
限定

廿日市  
限定

抹茶  
ティラミス

1個 税込450円

豆乳を使った  
甘さ控えめクリームと  
抹茶のほろ苦さがよく合う  
からだ想いの大人デザート。



食べる抹茶ー飲む抹茶ー

抹茶フェア

【フェア期間】5/18(土)〜6/2(日)

おすすめ

好評につき  
今年もやります

茶道をやっている人の  
肌は美しい、と  
よく言われています。  
特に長年されている  
ご年輩の人ほど  
美しいです。  
又お抹茶は茶葉を  
そのままたべるので  
含まれる栄養分をそのまま  
口に入れることは  
最大のポイントです。  
ビタミンやカフェインも  
多く含まれています。

ロトイカとアモよひ  
抹茶のロールケーキ

抹茶スフレロール

小麦粉を極力使わない  
抹茶の生地と、  
純生クリームの相性は抜群です

廿日市価格 約11cm 税込1,400円

廿日市  
限定



抹茶の  
バスクチーズケーキ

焦げ目の香ばしさと濃厚チーズの  
味わいに抹茶をプラス。  
季節限定の味わいです。

廿日市価格  
約15cm 税込3,200円  
カット 税込420円

廿日市  
限定



※商品のデザイン、内容が変更になる場合がございます。※数に限りがあるため売り切れになる場合がございます。

喫茶でも抹茶を  
お楽しみください

本格  
グリーンティー

かき氷  
はじめました

お抹茶ソフト  
宇治抹茶を  
贅沢に使用した  
期間限定のソフトクリーム。  
税込500円

パティシエの  
かき氷  
・宇治金時  
・いちご練乳  
各種 税込800円

新製品

フーゼー  
ゼリー  
パフェ

クッキー  
砂谷牛乳使用  
ミルクソフト

アラビカコーヒーブレンド  
コーヒージュレ  
税込800円

和風  
パフェ

クッキー・  
きな粉  
砂谷牛乳使用  
ミルクソフト

北海道産小豆・和三盆使用  
手作り氷ようかん  
税込800円

廿日市市  
工場直売店

海が見える、風の通り抜けるお庭の席、  
店内でお食事・ケーキをお召し上がりいただけます

新緑の季節  
ケヤキカフェへお見え!

通称「展望台」からの瀬戸内海  
晴れた日には対岸の  
宮島弥山が見えます。

宮島弥山

廿日市の庭です、  
お客様をお迎えるのが  
樹齢300年以上のケヤキの木。  
大きな木の下に立つ不思議なパワーを感じます

タイ人コック作る  
本格タイ料理が  
人気です

サンドウィッチ  
バスケット

タイ風  
カレーメン  
のオムライ

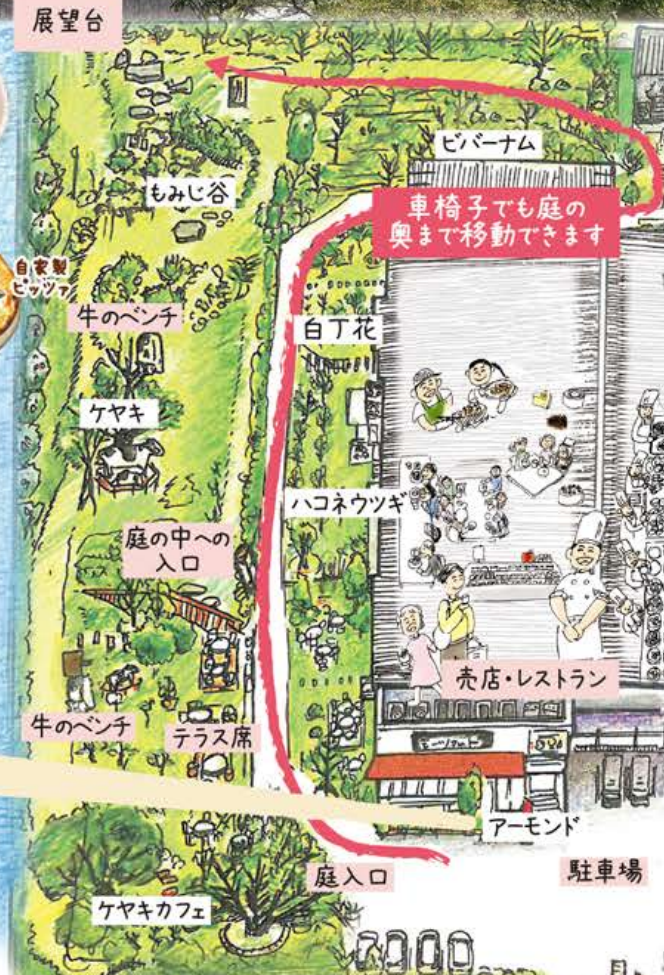
展望台

車椅子でも庭の  
奥まで移動できます

ケヤキの木の下には  
石のベンチの特等席。  
木漏れ日の中での食事をお  
楽しみいただけます。



テラス席の側では、白から赤へと変化する  
花を楽しめる「ハコネウツギ」の花が咲いています。



アーモンドが実を付けています

廿日市工場のシンボル「アーモンドの木」  
春には桜によく似た薄ピンク色の花を  
咲かせ、5月から6月頃にかけて実が徐々に  
膨らんでいきます。果実の種子の殻を取り除いた  
種の部分が「生アーモンド」として食用される部分です。

バッケンモーツアルトのお菓子には、アーモンドをたっぷり使っ  
ています。自社工場でお菓子を作る時に使う分だけ粉に挽く、  
“挽きたて”の風味豊かな新鮮アーモンドにこだわっています。

庭をゆっくり  
散歩されてみてください

ビバーナム

白丁花

焼きたて・作りたて Backen

人気の天然酵母パン

好評のため売れ切になることもしばしば...



廿日市店・  
通販限定 工場直送便

抹茶フェアにちなんで、  
抹茶のお菓子を中心に  
詰め合わせました

〈期間限定〉  
ご注文期限 5/31(金)まで  
お届け期限 6/5(水)まで

5月限定スイーツボックス  
送料込 税込5,500円



通販センター 0120-049-022  
ホームページ <http://www.b-mozart.co.jp/>  
※東北・沖縄・北海道への発送は、別途送料がかかります。

ファンが増えていきます

大好評!  
手焼きもみじ  
毎週土曜  
お昼前に焼成  
月・木・土に焼きたてを  
お出ししています



日曜日限定  
キャラメル  
ブリュレバウム

その場でブリュレは  
仕上げます。  
表面パリパリの  
おいしさは  
日曜日限定です!

(12時より販売、無くなり次第終了)



特別な日のケーキも  
冷凍はせず作りたてです

バッケンモーツアルト各店舗にて  
バースデーケーキ  
ご予約承ります

ホームページからもバースデーケーキをご覧いただけます



自然を味にー  
バッケンモーツアルト

廿日市市工場直売店  
廿日市市木材港北15-24  
売店直通TEL 0829-34-4324  
【営業時間】10:00~20:00(定休日なし)

通販センター 全国発送承ります  
フリーダイヤル 0120-049-022 ファックス 0829-34-4113  
インターネットでの  
ご注文 <http://www.b-mozart.co.jp/> バッケンモーツアルト 検索

※生ケーキ、焼きたて商品など発送できない  
商品もあります



2024.05.18.H.U