

Echika池袋
マルシェ
GOURCIEUX MARCHÉゾーンにて

とろとろ
スプレチーズケーキ
『熟 Juku』

中がとろとろのチーズケーキ。注文後にフランベして、上部のカラメルに風味をプラス。「出来たて」が味わえる逸品です。

¥800 (税込)

舌の上でとろけるケフィア×チーズの至極コラボ

GRAND OPEN!!

“ケフィア”が魅力の美スイーツ専門店

2009.3.26 (thu)

熟
tio GLUTON
j u K u

シンプルでいて奥深い味わいの“ケフィア”入りスイーツ。
さまざまなチーズを使って試作を重ねた自信作です。
独特のほのかな酸味や、舌の上でとろけるような口どけをじっくりとお楽しみください。きっと、虜になるはず…。

ちがいは“ケフィア”です!

健康食材『ケフィア』とは?

ユーラシア大陸の南西部にあるコーカサス地方で、約2000年前から「長寿の薬」と親しまれ、最近では美容効果も注目されている発酵乳。ケフィア。40種類もの乳酸菌や酵母を合わせた複合発酵乳で、その働きはヨーグルトをはるかに超えます。ケフィアの乳酸菌は生きたまま腸まで届くのが特徴。そのまろやかで優しい酸味をご堪能ください。



フワリ、爽やかなケフィアの酸味が口いっぱいに広がる

ケフィア入り
“美 for Beauty スイーツ”が
新登場!!



ケフィア
レアチーズケーキ
『無垢 Muku』

フロマーージュブランとケフィア、クリームチーズとヨーグルト。それぞれの持ち味を十二分に引き出した2層のチーズケーキです。白く焼き上げたソフトなスポンジがサポートします。まるで乳酸菌と酵母の玉手箱。冷たく仕上げただけ過剰なのに味わいずっさり。今の時代のムクを表現しています。

¥800 (税込)

tio GLUTON 熟
自慢の
チーズケーキ
コレクション

シンプルルックスの
ケフィア入りチーズケーキ。
カマンベール、ゴルゴンゾーラなど
さまざまなチーズを使って
試作を重ねた逸品ぞろいです。
口あたりもめらかなケフィアと
チーズのコラボを11のバリエーションで
じっくりお楽しみください。



とろとろ
スプレチーズケーキ『熟 Juku』 ¥800
クリームチーズ、カマンベールチーズ、フロマーージュブラン3種のチーズとケフィアを混ぜ合わせ焼き上げ、仕上げに砂糖をふりパナーでキャラメリゼしました。表面のパリパリ食感とトロっと軟らかいチーズケフィアの絶妙なハーモニー。



釜出し
バイクドチーズケーキ『煉 Ren』 ¥600
ティオの伝統ベーシックバイクドチーズにケフィアをたっぷり加えました。乳酸菌と酵母の共生発酵の美ケフィアがクリームチーズのコクを選び、生クリームの乳味を誘います。



金のチーズケーキ ¥1000
すこし甘めに焼き上げたクッキー生地にバイクドチーズをのせ美ケフィアとマスカルポーネで仕上げたティラミス巻きのケーキです。最後にふわふわのケーキクラムで飾った北海道タイプのリッチな味わいのケーキです。不景気な感じを全消でばてしてしまひまう。



米粉のケフィア
チーズケーキロール『巻 Can』 ¥800
米粉とハチミツで焼き上げたふわふわロール。クリームチーズクラフトと美ケフィアをこくと乳味たっぷりの生クリームに加入しナベ焼きあげました。



mini 釜出し
バイクドチーズケーキ『煉 Ren』 ¥120
伝統のベーシックバイクドチーズにケフィアをたっぷり加えました。乳酸菌と酵母の共生発酵する美ケフィアがクリームチーズのコクある味わいと、生クリームの乳味とマッチし、小さいサイズながらも満足度の高い味わいに仕上げられています。



mini ケフィア
レアチーズケーキ『無垢 Muku』 ¥180
フロマーージュブランとケフィア、クリームチーズとヨーグルトの2層をのせ美ケフィアとマスカルポーネで仕上げたティラミス巻きのケーキです。最後にふわふわのスポンジが名脇役で、あと口ずっさり。今の時代のムクを表現しています。小さいサイズなので、手土産にも最適です。



ゴルゴンゾーラ
スティック『藍 Ai』 ¥180
イタリア・ミラノのゴルゴンゾーラががももしい独特の香りとコクをそのままバイクドチーズにやさしく包みこみました。かびがいたのでありません。しっかり青かびが入っていますケフィアがマイルドにしてくれています。



金のチーズケーキスティック ¥280
表面を覆うのは、ふわふわのケーキクラム。すこし甘めに焼き上げたクッキー生地にバイクドチーズをのせ、美ケフィアとマスカルポーネで仕上げたティラミス巻きのケーキです。金箔が華やかさを添えた、人気のリッチなチーズケーキを小さいサイズでもどうぞ。



コーカサス白プリン ¥280
フロマーージュブランとケフィアをたっぷり使ったプリンです。乳酸菌と酵母の共生発酵が腸内のビフィズス菌の働きをサポートします。糖度を高めた白キャラメルがケフィアの心地よい酸味をひきたせてくれます。



アイスチーズケーキ
『へきサゴン』 5個 ¥500
新しいコンセプトの【アイスチーズケーキ】。私達が大切に育んだコーカサスの乳酸菌と酵母達【美ケフィア】【フロマーージュブラン】【サワークリーム】との組み合わせは春から夏への自然の贈り物。打ち解けたご関係の方への優しいお土産に最適です。

tio GLUTON 熟

ティオグラトン 熟 エチカ池袋店 〒171-0014 東京都豊島区西池袋3-28-14 TEL.03-5952-0159