

エリア **太宰府天満宮**

07 小鳥居茶房
 ごま豆腐塩もなか ¥660
 当店自慢のもちもちのごま豆腐を、サクサクの小豆もなかに贅沢に挟んだ、岩塩がアクセントの新食感スイーツ。当店自家製の小鳥居クッキーと一緒にどうぞ。

06 梅園菓子処
 ラムレーズン宝満山(半棒) ¥1,040
 自家製ラムレーズンを梅園菓子処を代表する和菓子「宝満山」に散りばめた。ラム酒とレーズンの芳醇な香りと宝満山のkokとまるやかさがぴったりと調和した贅沢な和菓子スイーツ。

09 coba café
 季節のデザート 苺とビスタチオモンブランのパフェ ¥2,000 (ドリンク付)
 提供直前に絞る濃厚なビスタチオモンブランと旬のフルーツを合わせました。モンブランクリームの下にはアイス2種や金柑、アクセントにパイ生地、ゼリー等。13種類の構成となります。お好みでビスタチオ練乳をかけてお召し上がりください。
 ※2月より新メニューとなるため、1月末頃までのご提供となります。



08 CAFE COCCOLO
 太宰府産の苺を使ったバスク風チーズケーキ ¥715
 太宰府で唯一の苺農家さん「あきよし農園」の苺をたっぷり使用した、本格バスク風チーズケーキは絶品!太宰府の味を堪能したい方はこちら!

03 香菓
 和栗の金糸モンブラン ¥1,000
 賞味期限5分の金糸モンブラン。一番人気の和栗のモンブランは熊本県産の和栗を使用。和栗100%なので栗本来の味を楽しむことができる。モンブランの中は甘さ控えめなソフトクリーム。



01 3°C café
 蜜芋ブリュレ
 ソフトドリンクセット ¥1,000
 ティードリンクセット ¥1,200
 甘みが特徴の「紅はるか」を使用。ピンクソルトを手にかけており、芋の甘さと塩の絶妙な相性を実現。最後にカノンードをかけ、バーナーで炙ることにより、キャラメルの香ばしさも楽しめる。

02 KANOYA Shokudou & Chaya
 フランスマロンと泡のモンブラン ¥1,650
 ビスタチオ、クルミ、ヘーゼルナッツ、アーモンドのキャラメリゼとブラリネ、ラムレーズンを混ぜ込んだヌーガーグラッセを、フランスマルロンのクリームで包みました。アクセントにカシスソースをのびせています。和紅茶とスパイスの泡と、ミントとマスカルポーネのエスプーマとご一緒に。

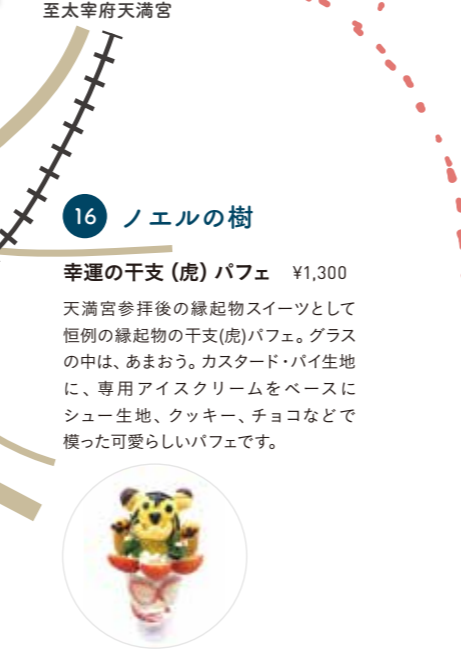
04 cafe kasanoya
 紅梅 ¥500
 紅梅はビターチョコを使用し、ホイップクリーム、ロッシュ(チョコフレーク)、アーモンド、ビスタチオをトッピング。和と洋のスイーツが融合した、新しいデザート。焼餅とチョコレートショップのコラボ商品。

05 茶房きくち
 きくちのおしるこ ¥750
 茶房きくち自慢のあんこでつくる一品。体も心も温まる冬の甘味です。

エリア **五条・政庁跡・都府楼前エリア**

17 洋菓子店 ニノカニーノ
 いちごパフェ ¥518
 さくさく苺のロシェ、生クリーム、カスタード、いちごのソースにフレッシュなあまおういちご!いろんな苺の美味しさを楽しめる贅沢なパフェです。

16 ノエルの樹
 幸運の干支(虎)パフェ ¥1,300
 天満宮参拝後の縁起物スイーツとして恒例の縁起物の干支(虎)パフェ。グラスの中は、あまおう。カスタード・パイ生地に、専用アイスクリームをベースにシュー生地、クッキー、チョコなどで横った可愛いパフェです。



エリア **竈門神社**

14 Bakery+Cafe30cc
 チーズケーキが入っちゃったメロンパン ¥170
 オープン以来、不動の人気メロンパン。しっとり甘さ控えめパン生地で、爽やかな酸味の滑らかなチーズケーキを包み込んだ。夏は冷やして、冬は少し温めても美味しいオリジナルスイーツ。



13 カレーとケーキさら
 季節のガトーショコラ 1cut ¥350
 クーベルチュールチョコレートと、きび砂糖を使用したショコラは甘さ控えめなのに濃厚!ナッツ、生姜、いちごなどをトッピング。季節の味をお楽しみに。



15 cafe Si
 プリン イートイン¥400 カップ付¥650
 地元太宰府のすやまの卵を使い、自社で製造したシリコンのカップに入ったプリン。カップは自宅でも繰り返し使える。



九州国立博物館

九州国立博物館

九州国立博物館