


いつもマーガレット菓子店をお引き立ていただきありがとうございます。街路樹も色づいてきてきました。クリスマスケーキのご予約のお問い合わせも増えていく時期です。今月中旬からご予約開始予定ですので、専用パンフレットの配布が始まりましたらよろしくお願いいたします。

マーガレット菓子店 店主

渡邊 正徳 

～タルトと焼菓子～

# マーガレット菓子店通信

## 2021年11月

第44号



### りんごとくるみのパウンド

(季節商品) 税込 ¥260

水分を飛ばしながら煮たりんごと、砕いたくるみをキャラメルソースと共に生地に混ぜ込んだパウンドケーキ。

りんごは、はじめは宮城オリジナル品種「サワールージュ」を使用。のちに「紅玉」に切り替わります。



### スイートポテトタルト

(季節商品)

税込 ¥400



しっとり食感のスイートポテトとクッキー生地、そして生クリームのコンビネーションが美味しい。「紅はるか」と「安納芋」の2種のサツマイモをブレンドし、バターや卵黄、れん乳などを加えて作りました。

### カヌレ

税込 ¥250

表面はカリツと中はモチツとした食感。

正式にはカヌレド・ポルドーと言い、フランスのポルドー女子修道院で古くから作られていた菓子だそうです。

焼きたてはカラメル化した表面のカリツとした食感が楽しめ、時間が経つと柔らかくなってきます。バニラとラム酒、カラメルとバター、美味しさが詰まった焼菓子です。




### ★駐車場ご案内★

20m先左側  
月ぎめ駐車場  
No. 1  
(軽・普通車)、  
No. 8 の2区画。

石田酒店様



植野商店様 ●

マーガレット  
菓子店 

40m手前  
コイン  
パーキング  
@park  
駐車証明書  
100円と交換します。



当店わき・裏・路上への  
駐車はおやめください。

11月の

カレンダー  
(月)・(火)

定休。

23日(火)

祝日のため

営業し、

翌(水)休業

いたします。

11 November

日	月	火	水	木	金	土
31	1	休	2 休	3 祝日	4	5
7	8	休	9 休	10	11	12 13
14	15	休	16 休	17	18	19 20
21	22	休	23 祝日	24 休	25	26 27
28	29	休	30 休	1	2	3 4

当分の間、「マーガレットクッキー」は当日お買上点数をお一人様10点までをお願いいたします。まとまった数をご入用の際は、事前のご予約をお願いしております。ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。



営業時間 10:00～19:00 (通常時)

定休日 月・火曜日(臨時の変動あり。)

毎月のカレンダーをご覧ください。

TEL 022-797-7219

ホームページ <https://www.m-kashiten.com>



レトロジュエリーエマ



マーガレット  
菓子店

marguerite

マーガレット  
菓子店  
ホームページ



ご予約・お取り置きは店頭・お電話にて承っております。(営業日の10時～19時)

※FAX、SNSのメッセージ、Eメール等からの受付は行っていません。

マーガレット菓子店

で検索

