五味八珍 Go Hachi

GOMIHATTIN × ELEGRANT U コラボレーション

今注目を集めている、浜松市にある新鋭の洋菓子店
「ELEGRANT U」オーナー塚田悠也氏監修タルト！

五味八珍のタルトとコラボレーション

Assorted Sets

コンクール優勝の組み合わせ！ベリーと紅茶とチョコの３層の特製ソースのヴィオレットタルト、とろ～り濃厚カスタードクリームのエッグタルトのお得な冷凍詰め合わせ！パイ生地のタルトをサクッとこんがり焼き上げた本格的な美味しさです！今だけの期間限定コラボタルトをお持ち帰りやご贈答にいかがですか？

ELEGRANT U × GOMIHATTIN

絶品 ヴィオレットタルト

コンクールで優勝した組み合わせ、ベリーのジュレに、ベリーと紅茶とチョコの３層の特製ソースが香り高く甘酸っぱい美味しさ、期間限定の絶品コラボタルト

濃厚 エッグタルト

卵黄と生クリームのなめらかなカスタードを、とろ～り濃厚でコクのある甘さに仕上げました

各店舗 100箱 数量限定販売

今年しか買えない
おすすめスイーツです！

二村あすかさん

ヴィオレットタルトの紹介はこちら▼

「ELEGRANT U」有名パティシエ塚田シェフ監修

冷凍 タルトアソートセット

4個入 ヴィオレットタルト 2個 エッグタルト 2個

1,500円（税込）

塚田 悠也 氏 Yuuya Tsukada

静岡市生まれ。浜松市にある東海調理製菓専門学校にて製菓を学ぶ。卒業後は様々な有名洋菓子店にて修行。その後、母校である東海調理製菓専門学校にて製菓技術科専任教師（洋菓子）として人材の育成に励む。
2017年日本最大の洋菓子コンテスト「ジャパンケーキショー・東京」にて総合グランプリ受賞、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード」優勝ほか、洋菓子のワールドカップ「第17回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2021」で日本代表キャプテンをつとめ、銀メダル獲得など、世界レベルの実力者として知られる、まさに静岡を代表するパティシエ。

ELEGRANT U
（エレグラント ユウ）

店舗情報

- 住 所 浜松市浜名区内野809-1
- 電 話 053-568-7469
- 営 業 10:00～19:00
- 休 み 日・月曜
  （祝日やイベントにより変更あり）

https://www.instagram.com/elegrant_u/

GOMIHATTIN × ELEGRANT U コラボ

今注目を集めている、浜松市にある洋菓子店「ELEGRANT U」オーナー塚田悠也氏監修タルト！

塚田悠也氏監修

ヴィオレットタルト

期間限定

美味しい温め方
タルト底のアルミカップを外しレンジで 600W 1～2 個…10 秒温めた後オーブントースターで 2 分 30 秒焼いてください。

コンクール優勝の組み合わせ、ベリーのジュレに、ベリーと紅茶とチョコの３層の特製ソース、香り高く甘酸っぱい美味しさ

エッグタルト

美味しい温め方
タルト底のアルミカップを外しレンジで 600W 1～2 個…20 秒温めた後オーブントースターで 2 分 30 秒焼いてください。

卵黄と生クリームのなめらかなカスタードをとろ～り濃厚でコクのある甘さに仕上げ、パイ生地のタルトをサクッとこんがり香ばしく焼き上げた、本格的な美味しさ