

春の四季菓子

ケーキ



はるかぜ 春風
-ベッシュ・ショコラブラン-
700円(税込) 本体価格648円
春のやわらかな風をイメージした桃色のムース。華やかな香りの桃のソースと桃のムースをホワイトチョコレートムースで包みました。甘酸っぱいベリーとメレンゲがアクセント。



めだち 芽だち
-抹茶・オレンジ-
700円(税込) 本体価格648円
西尾抹茶のムースでオレンジのムース、抹茶のガナッシュを包みました。抹茶の上品な香りと渋みに爽やかなオレンジの風味がひろがります。



なのはな 菜の花
-レモンとはちみつのケーキ-
650円(税込) 本体価格601円
菜の花畑をイメージしたはちみつレモンのケーキ。はちみつムース、レモンソース、2種類のスポンジを重ね、爽やかな酸味のレモンチーズクリームを絞りました。



すみれ
-ベリーとスミレのショコラムース-
750円(税込) 本体価格694円
すみれの香りがふわりと香るショコラムース。ブルーベリーとフランボワーズのムースとジュレをなめらかな口だけのショコラムースで包みました。



はなのかんむり 花の冠
-ベリー・フロマージュ-
650円(税込) 本体価格601円
シロツメクサの花冠をイメージしたケーキ。やわらかな口だけのレアチーズムースで苺とフランボワーズのムースを包みました。しのぼせたグロゼイズがアクセント。



さくらんぼ
-チェリーのタルト-
750円(税込) 本体価格694円
甘酸っぱいチェリーのムースで仕上げた真っ赤なさくらんぼ。香ばしく焼き上げたアーモンド生地にのせて。



いちごびより 苺日和 -春いちごのデコレーションケーキ-
12cm 3,000円(税込) 本体価格2,777円
15cm 4,000円(税込) 本体価格3,703円
18cm 5,500円(税込) 本体価格5,092円
北海道産生クリームを使用したコクのあるクリームと、きめ細やかなスポンジに、みずみずしく甘酸っぱい苺を飾りました。お祝いの目を晴れやかに彩る、HIBIKAの華やかな春のデコレーションケーキ。



HIBIKA ケーキギフト<春>
(6個人)
4,527円(税込) 本体価格4,186円

季節の彩りがあふれるケーキのギフトセット。専用のギフトボックスに包んでパーティーやお土産に。
※お好みのケーキでお詰め合わせいたします。
※お箱代330円(税込)

ギフト



春のおすすめ

彩ふわり

春らしい彩りのふやきに4種類のクリームをサンドしたふわりと軽い食感のお菓子です。サクサクしたふやきの食感とクリームのやさしい口だけをお楽しみください。

3個入 810円(税込) 本体価格750円
8個入 1,620円(税込) 本体価格1,500円
12個入 2,376円(税込) 本体価格2,200円



春のクッキー“ポルボロン”

お口に入れるとほろほろ溶ける、繊細な口だけのクッキー“ポルボロン”。

アーモンドのポルボロン 3個人
シトロンポルボロン 3個人 各756円(税込)
いちごのポルボロン 3個人 本体価格700円

ポルボロン アソート

6個人 1,620円(税込) 本体価格1,500円
9個人 2,430円(税込) 本体価格2,250円
12個人 3,240円(税込) 本体価格3,000円
15個人 4,050円(税込) 本体価格3,750円



春のラングドシャ

サクッと軽い食感のラングドシャ生地、口だけのよいショコラをサンド。シンプルに味わう“プレーン”とショコラ、春限定の“いちご”。2種類の味わいを詰め合わせました。

6枚入 756円(税込) 本体価格700円
12枚入 1,404円(税込) 本体価格1,300円
18枚入 2,052円(税込) 本体価格1,900円
24枚入 2,700円(税込) 本体価格2,500円



春のふぎよせ ミニ缶

お花をモチーフにしたいちごのサブレ、爽やかな酸味のレモンのメレンゲなど、色とりどりの焼き菓子を詰め合わせました。

1,944円(税込) 本体価格1,800円

こちらに掲載している商品のほかにもございます。詳しくは、店頭・ホームページにてご案内しております。春の四季菓子の販売は、2020年5月下旬までです。6月より、夏の四季菓子のご案内となります。

【関西】 HIBIKA(ひびか) 阪急うめだ本店
【所在地】 大阪府大阪市北区角田町8番7号
阪急うめだ本店 B1F 06-6313-7685

【関東】 HIBIKA(ひびか) 日本橋高島屋店
【所在地】 東京都中央区日本橋2丁目4-1
日本橋高島屋 B1F 03-5542-1080

【HP】 <https://hi-bi-ka.com>

【Instagram】 https://www.instagram.com/hibika_official/

【お問い合わせ】 0120-004280 (受付時間9:00~17:00)



EDELWEISS

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社エーデルワイス マーケティング課(担当:工藤)

TEL: 06-6426-2580 / MAIL: k_kudou@edelweiss.co.jp