

ブルージュの丘便り

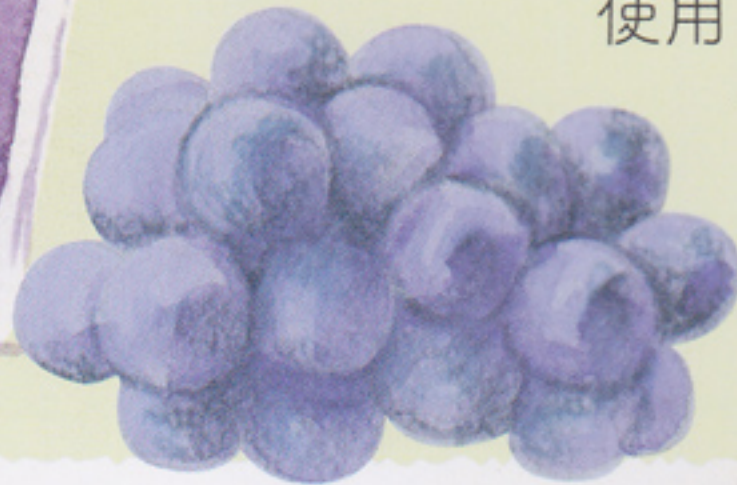
Brugs Heuvelye
Yokohama Kounandai



NO.15

あえて秋にお作りした果実ゼリー

甘味が強く食味は濃厚ですが、栽培が難しい「高尾（ぶどう）」を使用した果実ゼリーです。



若手パティシエの力作発表

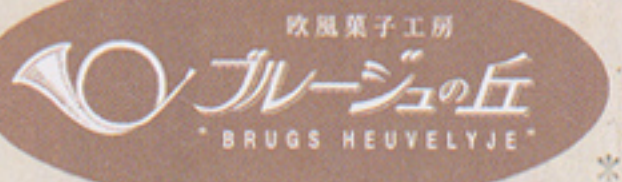
未来の熟練パティシエ育成プロジェクト。
頑張って期間限定ハロウィン仕様商品をお作りしました。



ストーレン

30年間の想いを込めて。
今年もお作りしました。
本場ドイツのクリスマスケーキ。





大人気商品を
ご紹介します!



お店の看板犬メープルの

紅玉のタルト

オーブンで蒸し焼きにして一晩休ませ
味を浸み込ませた紅玉を使用。
オリジナル特製タルトです。



マロンパイ

柔らかい渋皮煮マロンと国内産蒸し栗を
使用したこの季節ならではの絶品商品です。



お客様に美味しさをお届けする為の、
ブルージュの丘の3つのこだわり。

1. 鮮度のため、関東周辺の
希少な生クリームを使用しています。

2. その時の最高のフルーツを、
全国各地から集めます。

3. 出来立てを提供する為、必要最小限の
こまめな製造をしています。



●〒234-0054 神奈川県横浜市港南区港南台8-34-5

●TEL.045-833-9838

●定休日：月曜日

(月曜日が祝日の場合は営業致します。火曜日を
振替休日とさせていただきます。不定期に連休有。)

●営業時間：午前10:00～午後7:00

●駐車場6台完備

●愛犬のリードフック店外に備え付けております。

ブルージュの丘公式ホームページ

<http://www.brugs-heuvelyje.co.jp/>