

MARUEI Galleria

秋の味覚 大満喫!

秋のとおきがおきが勢ぞろい!

9.10 sat :: 11.6 sun

※商品価格はすべて税込です。 ※商品に関する問い合わせは各店舗までお願いします。

1F/KW THE KITCHEN WONDERLAND
☎052-253-7720



秋の皿パフェ ¥1,800

目の前で仕上げるモンブラン仕立てのパフェ。サクサクのミルフィーユと栗のハーモニーをお楽しみください。

1F/メロウウィッチ
☎052-212-5705



ほっこり芋と栗 ¥324

生地にはさつま芋あん、サツマイモダイスを混ぜ込み、表面にはさつま芋の甘露煮をふんだんに使用した秋の味覚を詰め込んだパウンドケーキです。

1F/enne
☎052-265-5564



小倉ホイップパイ ¥420

enneのこだわり発酵バター使用のパイ生地に、北海道産特性粒あんホイップクリームをたっぷり入れました。「あんこ」と「クリーム」の相性は抜群! 「あんこ」×「クリーム」×パイ、和と洋の調和をお楽しみください。

1F/パティスリーストラブルプラスB
☎052-228-7158



生シフォン (マロン) ¥378

旬の素材である栗の上品な香りが生地を噛みしめるほどにお楽しみいただけます。

1F/BACE
☎052-228-0756



BottleB 秋のごぼうビスuits 各¥864

愛知特産のいちじく＆栗入りチョコバナナ。

1F/尾張葉祥 よし乃
☎052-253-5882



栗大福 ¥260

特殊製法で柔らかく煮た国産栗をのせました! よし乃の秋の味覚をお楽しみください。

1F/Pantry
☎052-238-1031



幸月 栗入りどらやき ¥216

北海道産小豆を使用した自家製の粒あんと無漂白の栗の甘露煮を、ふっくらと焼上げた皮で包みました。皮には国産小麦 100%の小麦粉とこだわりの「セイアグリー健康卵®」を使用しています。

1F/ohagi3 FLAGSHIP SAKAE
☎052-243-0893



かぼちゃブリュレおはぎ ¥220

ホクホク南瓜で作った南瓜餡とキャラメリゼきび糖がとろりと優しい南瓜のおはぎです。

1F/GRANY
☎052-228-7555



グラノーラバー「ほうじ茶」

秋の食材を使ったリッチなグラノーラバー。パンプキンシード、インカベリー、パースモン、ほうじ茶を使い、旬の味覚を1本に詰込みました。しっとりとした食感を楽しめます。

1F/柿珈琲 (プリンセス大通浴)
☎052-228-8324



無添加パフェ DX ¥1,100

米粉フォンケーキと無添加ソフトクリームが夢の共演♡ソース・パウダーも無添加。チョコorキャラメルソースのベースを選び、上層にはグリーンコーヒーパウダーとビスタチオが乗った贅沢なパフェ。

2F/無印良品
☎052-211-8756



不揃い さつまいもスコーン 不揃い かぼちゃスコーン 不揃い マロンスコーン 各¥150

秋 季節限定商品マロン・さつまいも・かぼちゃの不揃いスコーン。イタリアマロンの香ばしさ、さつまいも・えびすかぼちゃの甘みが特長です。焼きムラや変形など、美味しさに関係なくはじかれていたものも生かしました。

3F/焼肉 叙々苑
☎052-269-1189



上ロース薄切焼 ¥3,300

さっと炙る程度が、おいしいお召し上がり方の秘訣です。

3F/しょうゆきやふえ
☎052-253-6692



モンブラン生プリン ¥1,100

旬の栗ペーストをトッピングした当店大人気モンブラン生プリン。大府市花井養鶏場「名古屋コーチンたまご」使用でよりコクのある味わいとなっています。

3F/お酒の美術館
☎052-253-8700



秋のハイボール ¥600

秋のリンゴを使ったハイボール。甘みのあるカナディアンウイスキーをリンゴのリキュールと合わせ、秋の味わいに仕上げました。

3F/那古野パスタ
☎052-684-9990



那古野ブラックポロネーゼ ¥1,408

この秋那古野パスタで新登場! 真っ黒な見た目のポロネーゼ。その名も「那古野ブラック!」濃厚なミートソースに卵黄がたまらない。トッピングのエビフライをのせたら最高です!

3F/天ぶら酒場 KITUNE
☎052-228-4350



秋鮭とキノコのバターホイル焼き ¥840

旬の鮭とキノコをバターで包み焼きした定番の一品。生ビールやハイボール、日本酒などと相性抜群! キノコは低カロリーで食物繊維豊富! ビタミン、ミネラルも多く含まれ健康食品としても有名です。