



# たけのこマカロン

## Macaron à la pousse de bambou

じっくり炊き上げた  
京都産たけのこ



2週間かけてゆっくりと糖度を上げながら炊いたたけのこを使用。胡椒(こしょう)と杜松(ぼん)の香りです。

イメージは  
たけのこご飯



オレンジ果汁で炊いたお米が入っています。オレンジの酸味とマカロン生地の甘さがベストバランスです。

エストラゴンで  
木の芽和え風に



フランス菓子店らしく、山椒をエストラゴンに代えてみました。オレンジとの相性が最高です。

甘さと酸味のハーモニーを  
お楽しみください。

長岡京市ご当地スイーツアイデアコンテスト受賞作品

# たけのこマカロン

要冷蔵



Pâtisserie

PETIT LAPIN

パティスリーブチ・ラパン

月曜定休 10:00~19:00

長岡京市開田3-3-10 ロングヒル内

☎075-951-0086