

**E** パティスリーカフェ ミツキ  
☎ 04・2968・8954

この季節限定のサクラテペール



桜葉パウダーと京都の抹茶を使用したサクラテペールのクグロフが1950円。ケーキサクラテペールは1本600円、カット200円。しっとりした食感でお土産にぴったり。

至入船 狭山ヶ丘駅東口 至所沢  
行政連絡所

山口通利 クロニクル

オザム

東口

西武池袋線 狭山ヶ丘駅 至小手指  
西武東武線 狭山ヶ丘駅 至小手指

所沢市東狭山ヶ丘1-68-7  
営業 / 10:00~20:00  
ランチ / 11:30~16:00  
定休 / 毎週水曜・第2火曜  
※店舗前にPあり



**E** パティスリーカフェ ミツキ

三ツ星レストラン出身のシェフパティシエが織り成す  
見て食べて幸せなスイーツ

狭山ヶ丘

三ツ星レストラン「ピエール・ガニエール」などで経験を積んだパティシエが丹精込めて作る本格スイーツや焼き菓子の数々。素材にこだわり、ケーキを彩るソース一つから手間暇かけて作り上げています。見た目も色鮮やかで、口に入れると幸せが広がるスイーツたちをどうぞ。「さくらマカロン」170円など季節限定商品もあります。

手前左はパニラのブラマンジェをイチゴとイチゴソースで飾った「クープフリーズ」460円。洋酒をきかせた「サバラン」=同右=420円は年配者からも人気です

