

お子様や授乳期のお母さんも安心して食べられる洋菓子店

Pâtisserie Yushin

ご注文は、お電話、WEB、ご来店でも承ります

TEL 072-601-6660

住所 大阪府高槻市上田辺町3-9

営業時間 11:00 ~ 20:00
年中無休



駐車場 店舗前に駐車できます

<http://www.p-yushin.com>

一部のケーキはホームページからでもご予約可能です



ドールケーキ

スノーホワイト
純白ドレスのプリンセス。ドレスの中はたわぶりのショートケーキです。
6号 5,047円+税 (5,450円)

ショコラーデ
ココアスポンジとチョコレートクリームで作るちょっぴりビターなお姫様。
6号 5,047円+税 (5,450円)

ベルローズ
生クリームとたっぷり苺のショートケーキに苺クリームで飾ったプリンセス。
6号 5,047円+税 (5,450円)

本物の素材の味を子供達に知ってもらいたいから...

少しでも身体に良いものを子供達に食べてもらいたいから、遊心ではこのような材料を選んでいます。

- 希少糖 レアシュガースイート (香川県産)**
香川大学を中心に産官学で研究が続けられた糖類。体脂肪低減作用があり、糖質摂取時の血糖値変化が穏やかな特長を持ちます。
- 野菜糖 甜菜の別名は砂糖大根 (北海道産)**
砂糖の材料となる甜菜の根の中には砂糖分、たんぱく質、ミネラルなどが含まれています。摂取時の血糖値の変化がきび糖に比べ穏やかなのも特徴です。
- 太白胡麻油 (愛知県竹本油園)**
厳選した胡麻を焙煎せずに生のまま圧搾する胡麻油。すっきりとした後味の旨味とこくを、胡麻の香りを油に移すことなく絞り出した逸品です。
- 純生クリーム100%使用 (北海道産)**
純乳脂の生クリームであり、食品添加物を使用せず乳のみを材料に作られた純生クリームのみを使用しています。
- 卵 (宮崎県産)**
ケーキのスポンジやプリンが黄色いのは、宮崎県の農場から届く素敵な卵のなせる技。味が濃く栄養も豊か。深い風味が特徴です。
- 夏のいちご (信州大学農学部開発品種)**
国産夏苺のなかでも風味と甘みを持つ高品質な苺を使用。※希少で生産量が少ない為、入手出来ない日は他種の苺を使用しています。
- 明治THE Cacao チョコレート (明治高槻工場産)**
世界最高クラスの味と品質を誇るチョコレート、明治「THE Cacao」その中でもPâtisserie向け上位グレードの商品を使用。雑味の無い味の深さが絶品です。
- 無農薬栽培バラ (京都伏見おくだばらえん)**
どれだけ良いバラでも、収穫後は時間経過とともに風味が抜けてしまいます。少しでも風味を保つため、朝穫りしたその日のうちにジャムに仕立てています。

乳・卵・小麦不使用のデコレーションケーキ ※ゼラチン・大豆・オレンジを使用しています。(28品目中)

ベリー・ベリー
5号 3,936円+税 (4,250円)
豆乳で作ったバニラ&MIXベリクリームにジュシーなベリーをたっぷり。

ソイ・ホワイト
5号 3,843円+税 (4,150円)
ベリー・ベリーと同じ土台のムースをショートケーキと同じ飾りで仕上げました。

ビーガンショコラ
5号 3,843円+税 (4,150円)
豆腐・米粉・ココアで作った濃厚ガトーショコラを豆乳クリームと苺で可愛く飾りました。

ビーガンショコラクラシック
5号 2,779円+税 (3,000円)
豆腐・米粉・ココアで作った濃厚ガトーショコラ。クリームを使わないシンプル仕上げ。

※ 飾りのクリームは生クリームもお選びいただけます。上記のケーキ以外にも米粉スポンジのケーキもご相談承ります。
※ 同一キッチン内に乳製品、卵、小麦を使用していますので、強いアレルギーのある方はスタッフにご相談下さい。
※ アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文時にアレルギーの種類をスタッフにお伝え下さい。

Pâtisserie Yushin Organic Projects

Organic選択可
このマークが付いているケーキは、オーガニック小麦使用のスポンジへ変更できます。
4号サイズ ~ 7号サイズどのサイズも+300円(税込)

• **オーガニック小麦とは**
オーガニック小麦は、一定の農場で三年以上農薬と化学肥料を使わずに栽培された小麦。自然環境や働く人々まで配慮した厳しい条件をクリアしています。
※12月はアレルギー対応のクリスマスケーキの製造に機具を使用するため、オーガニックスポンジの製造を休止させていただきます。

オーダーメイドアイシングクッキー 7日前予約

■ デコレーションケーキと一緒にご注文いただけます。
※ クッキー単品でのご注文の場合、基本料金x1.5の価格で承ります。
※ 各種の有るキャラクター等のイラストはお受けできません。

基本料金

- 直径10cmアイシングクッキーに1キャラクター 800円(税込)
1枚のクッキーにキャラクター2体や、意匠が細かい場合、+400円から別途相談承ります。
- 型抜きアイシングクッキー
数字・アルファベット規定型使用 200円(税込)
- 切り抜きアイシングクッキー 小500円 大800円(税込)
(「小」消防車、パトカー等「大」ドレス等7cm程度サイズ迄)

パーティー用ケーキ

パーティー用の大きなケーキや、特別なケーキもご予算に合わせてご相談承ります。

卒園、卒業のお祝い(アレルギー対応可)や記念品。カフェ、レストラン用のお菓子など。店舗パーティーメニューのケーキもご相談承ります。

周年記念等のお菓子の制作。イベント用オリジナルプリントクッキー。卒業式のアレルギー対応お菓子。カフェのテイクアウト商品やお店に合わせたオリジナルケーキ、焼き菓子、半製品の製作 etc. お気軽にお問い合わせ下さい。

これまでお作りさせていただいたイラストクッキーや、パーティー用ケーキは、Instagramにも載せています。
PATISSERIE.YUSHIN

ケーキサイズと人数の目安

- 4号 直径 12cm (2名~3名様)
- 5号 直径 15cm (4名~5名様)
- 6号 直径 18cm (6名~8名様)
- 7号 直径 21cm (8名~12名様)
- 8号 直径 24cm (12名~16名様)

さらに大きなサイズのデコレーションケーキもご相談承ります。

Organic選択可 このマークの商品は、オーガニックスポンジに変更できます。4号~7号サイズ一律 300円(税込)



Organic選択可
ショートケーキ

ふんわりスポンジと、たっぷり生クリームで作る毎のケーキ。毎の顔と雪だるまで飾られ可愛さもたっぷり。

- 4号 3,010円+税 (3,250円)
- 5号 3,565円+税 (3,850円)
- 6号 4,445円+税 (4,800円)
- 7号 5,741円+税 (6,200円)
- 8号 8,797円+税 (9,500円)



Organic選択可
ガーナ

ココアスポンジと、ミルクチョコレートで作るチョコケーキ。中にはバリバリ食感のチョコレートがサンド。

- 4号 3,010円+税 (3,250円)
- 5号 3,565円+税 (3,850円)
- 6号 4,445円+税 (4,800円)
- 7号 5,741円+税 (6,200円)
- 8号 8,797円+税 (9,500円)



季節限定(12月~5月)
いちごタルト

甘酸っぱい苺をふんだんに使った莓タルトです。アーモンド生地のタルトとカスタードクリームでシンプルに仕上げました。

- 5号 3,843円+税 (4,150円)
- 6号 4,723円+税 (5,100円)
- 7号 6,019円+税 (6,500円)



フルーツタルト

アーモンド生地のタルトの上にくくのあるカスタードクリームと季節のフルーツをたくさん使い、かわいく仕上げました。

- 5号 3,843円+税 (4,150円)
- 6号 4,723円+税 (5,100円)
- 7号 6,019円+税 (6,500円)



モンブラン

遊んで大人気のモンブランをデコレーションケーキに仕立てました。マロンクリームはとっても濃厚でクリーミー。

- 5号 3,843円+税 (4,150円)
- 6号 4,723円+税 (5,100円)
- 7号 6,019円+税 (6,500円)



大人のモンブラン

シンプルに飾ったモンブランのデコレーションケーキです。マロンクリームはとっても濃厚でクリーミー。

- 5号 3,843円+税 (4,150円)
- 6号 4,723円+税 (5,100円)
- 7号 6,019円+税 (6,500円)



Organic選択可
ショートケーキエレガント

ふんわりスポンジと、たっぷり生クリームで作る毎のケーキ。たくさんの苺を使いシンプルなお飾りで仕上げました。

- 4号 3,010円+税 (3,250円)
- 5号 3,565円+税 (3,850円)
- 6号 4,445円+税 (4,800円)
- 7号 5,741円+税 (6,200円)
- 8号 8,797円+税 (9,500円)



Organic選択可
ガーナエレガント

ココアスポンジと、ミルクチョコレートで作るチョコケーキ。中にはバリバリ食感のチョコレートがサンド。

- 4号 3,010円+税 (3,250円)
- 5号 3,565円+税 (3,850円)
- 6号 4,445円+税 (4,800円)
- 7号 5,741円+税 (6,200円)
- 8号 8,797円+税 (9,500円)



Organic選択可
ショートケーキフルーツ盛り

ふんわりスポンジと、たっぷり生クリームをベースに、季節のフルーツで作るデコレーションケーキ。

- 4号 3,288円+税 (3,550円)
- 5号 3,843円+税 (4,150円)
- 6号 4,723円+税 (5,100円)
- 7号 6,019円+税 (6,500円)
- 8号 9,167円+税 (9,900円)



Organic選択可
ショートケーキクレープ包み

季節のフルーツで作るデコレーションケーキを、薄焼きクレープで包み込みました。

- 5号 3,843円+税 (4,150円)
- 6号 4,723円+税 (5,100円)
- 7号 6,019円+税 (6,500円)



前日予約
タルトショコラ

マスカルポーネとビターチョコで作るタルトの上に、チョコムースを重ねました。チョコ好きにはたまらない贅沢仕様のチョコタルト。

- 5号 3,565円+税 (3,850円)



前日予約
キャラメルショコラ

サクサク食感のプラリネのフィアンティーネと、チョコムースをほろ苦いキャラメルムースで包み込みました。

- 5号 3,565円+税 (3,850円)



前日予約
ロゼ・ノヴァール
チェリーとチョコレートのムース

チェリーをゴロッと入れたさわやかなガリオットチェリームースにほろ苦いチョコスポンジ、チョコムースを組み合わせました。

- 5号 3,565円+税 (3,850円)



前日予約
季節のチーズケーキ

季節により、仕込むチーズケーキの種類が変わります。お気軽にお問い合わせください。

- 5号 3,565円+税 (3,850円)
- 7号 5,741円+税 (6,200円)



Organic選択可
ティアラ

苺をたっぷりサンドしたケーキにドレスを着せて、ティアラを被せたデコレーション。女の子が大好きなイメージに仕上げました。

- 5号 3,936円+税 (4,250円)
- 6号 4,862円+税 (5,250円)
- 7号 6,204円+税 (6,700円)



Organic選択可
クイーン

高と砕いたチョコレートをサンドしたチョコクリームにピンクの苺クリームでデコレーション。女の子が大好きなイメージに仕上げました。

- 5号 3,936円+税 (4,250円)
- 6号 4,862円+税 (5,250円)
- 7号 6,204円+税 (6,700円)



Organic選択可
プリンセス

苺をたっぷりサンドしたケーキをピンク色の甘酸っぱい苺クリームでデコレーションしました。大人の可愛さをまとったケーキです。

- 5号 3,936円+税 (4,250円)
- 6号 4,862円+税 (5,250円)
- 7号 6,204円+税 (6,700円)



Organic選択可
キャラメリゼチョコバナナ

チョコレートスポンジにバターと砂糖でソテーしたバナナ、バリバリ食感のチョコレートとたっぷりサンド。隠れた人気商品です！

- 4号 3,010円+税 (3,250円)
- 5号 3,565円+税 (3,850円)
- 6号 4,445円+税 (4,800円)
- 7号 5,741円+税 (6,200円)



前日予約
ガトーショコラ

レストランデザートでおなじみのずっしり濃厚なチョコレートケーキです。しっかりとしたほろ苦さが特徴。生クリームが苦手な方にもお勧めです。

- 5号 3,565円+税 (3,850円)



前日予約
スフレシフォンの
デコレーション

卵黄をたっぷり使用したシフォンケーキ。油には太白胡麻油を使用。季節によりラインナップが変わりますので、種類はご注文の際にお問い合わせください。

- 17cm 2,408円+税 (2,600円)



前日予約
鍋焼きプリン

卵黄と生クリームで作ったクリミーな濃厚プリンに、フルーツと絡めて食べると絶品です。食べた後のお額は一人用のお鍋としてご利用いただけます。

- 17cm 1,852円+税 (2,000円)



季節限定(12月~5月)
鍋焼きいちごプリン

苺が大好きな人へ……鍋焼きプリンのフルーツを全部苺で作り直しました。苺が美味しい季節だけの限定鍋焼きプリンです。

- 17cm 1,852円+税 (2,000円)

フルーツ、お花等旬の物を使用しています。仕入れの状況により写真とは仕様が異なる場合がございます。