

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



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。



■ 甜菜糖 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 (愛知県竹本油脂)

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に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。



■ 国産小麦粉 (北海道産)

2025年より北海道産の小麦粉に切り替えました。色々な材料が値上がりする状況ですが、可能な限り素敵な材料を求め続けたいと考えております。



■ 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。

ドールケーキ



スノーホワイト

純白ドレスのプリンセス。ドレスの中はたっぷり苺のショートケーキです。

6号 5,510円+税 (5,950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 5,510円+税 (5,950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 5,510円+税 (5,950円)



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 4,490円+税 (4,850円)

豆乳で作ったバニラ & MIX ベリー・ベリーと同じ土台のムースにジューシーなベリーをたっぷり。



ソイ・ホワイト

5号 4,213円+税 (4,550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 4,213円+税 (4,550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 3,240円+税 (3,500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。

※ 同一キッチン内にて乳製品、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。

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 x 1.5の価格で承ります。

※ 版權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 1000円 (税込)

1枚のクッキーにキャラクター2体や、意匠が細かくて時間がかかる意匠の場合は、+500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 300円 (税込)

□ 切り抜きアイシングクッキー 小600円 大1000円 (税込)

(「小」消防車、パトカー等 「大」ドレス等7cm程度サイズ迄)



Pâtisserie Yushin
Organic
Projects

Organic選択可

このマークが付いているケーキは、国産オーガニック小麦を使用したスポンジへ変更できます。

4号サイズ、5号サイズ +300円(税込)

6号サイズ、7号サイズ +500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。

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。



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



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。卒園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。



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～6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苺のケーキ。苺の顔と雪だるまで飾られ可愛さもたっぷり。

4号 3,519円+税 (3,800円)
5号 4,213円+税 (4,550円)
6号 5,093円+税 (5,500円)
7号 6,620円+税 (7,150円)
8号 10,185円+税 (11,000円)



Organic選択可
ガーナ

ココアスポンジと、ミルクチョコクリームで作るチョコケーキ。中にはパリパリ食感のチョコレートがサンド。

4号 3,843円+税 (4,150円)
5号 4,490円+税 (4,850円)
6号 5,232円+税 (5,650円)
7号 7,130円+税 (7,700円)
8号 11,112円+税 (12,000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苺タルトです。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 4,490円+税 (4,850円)
6号 5,232円+税 (5,650円)
7号 7,130円+税 (7,700円)



フルーツタルト

アーモンド生地のタルトの上にこ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 4,490円+税 (4,850円)
6号 5,232円+税 (5,650円)
7号 7,130円+税 (7,700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 4,490円+税 (4,850円)
6号 5,232円+税 (5,650円)
7号 7,130円+税 (7,700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 4,490円+税 (4,850円)
6号 5,232円+税 (5,650円)
7号 7,130円+税 (7,700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苺のケーキ。たくさんの苺を使いシンプルな飾りで仕上げました。

4号 3,519円+税 (3,800円)
5号 4,213円+税 (4,550円)
6号 5,093円+税 (5,500円)
7号 6,620円+税 (7,150円)
8号 10,185円+税 (11,000円)



Organic選択可
ガーナエレガント

ココアスポンジと、ミルクチョコクリームで作るチョコケーキ。中にはパリパリ食感のチョコレートがサンド。

4号 3,843円+税 (4,150円)
5号 4,490円+税 (4,850円)
6号 5,232円+税 (5,650円)
7号 7,130円+税 (7,700円)
8号 11,112円+税 (12,000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 3,843円+税 (4,150円)
5号 4,490円+税 (4,850円)
6号 5,232円+税 (5,650円)
7号 7,130円+税 (7,700円)
8号 11,112円+税 (12,000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 4,490円+税 (4,850円)
6号 5,232円+税 (5,650円)
7号 7,130円+税 (7,700円)



ロゼ・ノワール
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グ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 4,213円+税 (4,550円)



カシス・レアチーズ

酸味と苦味を抑えたカシスムース。中にはレアチーズケーキとブラックベリーのクリームソースが入っています。

5号 4,213円+税 (4,550円)



季節限定(9月～2月)
金のかぼちゃ

北海道産えびすかぼちゃで作るパンプキンプリン。甘味のしっかりとしたカボチャをたっぷり使って焼き上げました。

4号 3,240円+税 (3,500円)
—
6号 4,630円+税 (5,000円)



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は変わります。お気軽にお問い合わせください。

5号 4,213円+税 (4,550円)
—
7号 6,620円+税 (7,150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 4,630円+税 (5,000円)
6号 5,417円+税 (5,850円)
7号 7,362円+税 (7,950円)



Organic選択可
クイーン

苺と砕いたチョコレートをサンドしたチョコクリームのケーキにピンクの苺クリームでデコレーション。表面をほろ苦くて少し固めのクリームでコーティング。

5号 4,630円+税 (5,000円)
6号 5,417円+税 (5,850円)
7号 7,362円+税 (7,950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 4,630円+税 (5,000円)
6号 5,417円+税 (5,850円)
7号 7,362円+税 (7,950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、パリパリ食感のチョコレートをたっぷりサンド。隠れた人気商品です！

4号 3,843円+税 (4,150円)
5号 4,490円+税 (4,850円)
6号 5,232円+税 (5,650円)
7号 7,130円+税 (7,700円)



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 4,213円+税 (4,550円)



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 2,547円+税 (2,750円)



鍋焼きプリン

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

17cm 2,084円+税 (2,250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 2,084円+税 (2,250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。