

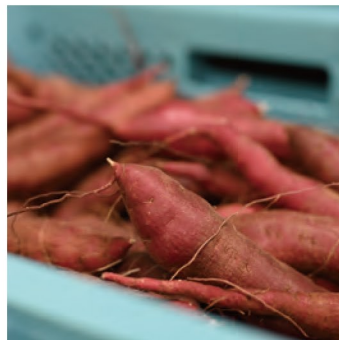


上から食べ進めると味、食感が変化していく、感動的な味わい。
とみつ金時のほっこりした味わいで始まり、黄金の梅の爽やかな香りと酸味が残る。

福井で育ち、都会で多くのものを吸収し、再び福井に戻った昆布シェフだからこそ作れる
都会と福井の心地よいマリアーージュ。

とみつ金時

福井県あわら市の日本海に面した富津地区で栽培された、しっとりほくほくして甘くて何より旨いさつま芋を使用



生地

福井の米粉を用いた軽やかな生地に、コニャックのほのかな香りが大人の味わいを引き立てる



昆布屋孫兵衛
福井県福井市松本2丁目2-6



「オーボン・ヴュータン」「ピエール・エルメサロン・ド・テ」を経て渡仏。帰国後は「アングラン」にてシェフパティシエを務め、
2023年福井県で241年の歴史を持つ和菓子店「昆布屋孫兵衛」を継ぐ形で店舗をリニューアルオープンし、和菓子、洋菓子の垣根なく福井を感じられるお菓子を考案。

昆布智成
Tomonari Konbu



Crepes 291

クレープ ニューイッチ

12月9日(土) 13:00 から販売開始

昆布シェフ来店 | 12/9 (土) 13:00-18:00
12/10(日) 11:00-17:00

昆布屋孫兵衛
シェフパティシエ昆布氏が考案する
「大人のためのクレープ」

食べ進めることで
様々な表情を楽しめ、
クレープを超えるクレープへ

東京と福井を繋ぐ
新しいスイーツ

Eat in ¥1,320 (税込)
イートイン

Take out ¥1,291 (税込)
テイクアウト

Cultive 291

クレープ提供時間 11:00-18:00
モーニング 9:00-11:00/ ランチ&喫茶 11:00-18:00/ パータイム 18:00-21:00

SNSで最新情報発信中



FUKUI ANTENNASHOP 291 MINAMIAOYAMA