

京の名建築 CAFE 五龍閣
新メニュー五龍閣特製パウンドケーキを発売

オンラインショップにて販売開始

京都、清水坂に佇み、国の登録有形文化財にも登録される CAFE 五龍閣（京都府京都市、運営：株式会社順正 代表取締役 上田成人）は、2024年12月6日（金）より、新商品「五龍閣特製パウンドケーキ」を、オンラインショップにて販売を開始いたします。



公式 web サイト : <https://okabeya.shop-pro.jp/>

【新商品のご紹介】

五龍閣の建築様式は、和と洋の様式美が見事に調和した折衷様式で、その外観に加え、うつろう季節に表情を変えるステンドグラス、あたかも時を留めたような空間。そんな五龍閣の魅力を、パウンドケーキでも表現してみました。和と洋の魅力をひとところに集め、五感でお楽しみいただけるよう、素材を贅沢に使用した、ふくよかな味わいです。

〔価格〕 ホール 税込 2,500 円、箱サイズ : 235×850×50 (mm)



【白味噌とクリームチーズパウンドケーキ】

味噌とチーズの甘じょっぱさがクセになる、和風パウンドケーキ。クリームチーズと白味噌の相性はぴったり。しっとりとした食感で、味、食感とも虜になります。濃厚なチーズと奥深い白味噌から塩味を感じられ、上品な気分にもなれます。紅茶とぜひお召し上がりください。



【ほうじ茶と生姜パウンドケーキ】

ほうじ茶と生姜の濃厚な香りが感じられるケーキ。香り高いほうじ茶に国産生姜のアクセントを効かせ、保存料や甘味料などを使用せずに仕上げました。ほうじ茶と生姜の風味で心も体も温まる商品となっております。ほうじ茶の香ばしい香りと生姜の辛みがおいしい。生姜のぴりりとした風味に、ほうじ茶のまろやかな味わいが加わって、スパイシーながらも食べやすいパウンドケーキです。



【かぼちゃと黒豆パウンドケーキ】

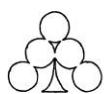
ほくほく美味しいかぼちゃをたっぷり練りこんだパウンドケーキ。かぼちゃの皮の部分も使い、より深みのある味わいに仕上げました。かぼちゃの自然な甘みを感じられるケーキです。しっとりとしたかぼちゃの食感の中に、黒豆が口当たりのアクセントになることによって味だけでなく食感も楽しめる商品となっております。



【いちじくパウンドケーキ】

いちじくをふんだんに使い、しっとり焼き上げたケーキ。いちじくの果肉や種が口の中でプチプチとはじけるような食感が楽しめます。キャラメルの大人な苦みを感じられ、一切れで満足感のあるケーキ。甘すぎず、洋酒と濃厚なキャラメルの味わいをお楽しみください。

【CAFE 五龍閣について】



CAFE 五龍閣
G O R Y U K A K U

京都、清水坂に佇む洋館、五龍閣のカフェです。五龍閣は、清水焼窯元で実業家の松風嘉定の邸宅として、和と洋の折衷様式で大正3年に竣工し、平成11年に国の登録有形文化財に登録されました。時を留めたような空間で、くつろぎのひと時を提供しています。

名称：CAFE 五龍閣

運営：株式会社順正（京都府京都市左京区南禅寺草川町 60、代表取締役：上田成人）

所在地：京都府京都市東山区清水 2 丁目 239

TEL：075-541-7111

公式 HP：<https://junsei-store.com/>