

## マカロンの種類とアレルギーについて



### ピスタチオフレーズ

赤いマカロン皮に  
ピスタチオのクリームと  
苺のジャムをサンド

#### アレルギー物質

- ・ゼラチン (gelatin)
- ・乳 (milk)
- ・ナッツ (nuts)
- ・卵 (egg)



### くろごまっちゃ

緑のマカロン皮に  
黒ゴマのクリームと  
抹茶のガナッシュをサンド

#### アレルギー物質

- ・ゼラチン (gelatin)
- ・乳 (milk)
- ・ナッツ (nuts)
- ・卵 (egg)
- ・ゴマ (gum)



### レモンティー

紅茶の茶葉が入り  
レモンのクリームと  
紅茶のガナッシュをサンド

#### アレルギー物質

- ・ゼラチン (gelatin)
- ・乳 (milk)
- ・ナッツ (nuts)
- ・卵 (egg)



### ショコラオレンジ

茶色のワンポイントが入った  
ガナッシュと  
オレンジのジャムをサンド

#### アレルギー物質

- ・ゼラチン (gelatin)
- ・乳 (milk)
- ・ナッツ (nuts)
- ・卵 (egg)
- ・オレンジ (orange)



### プラリネショコラ

茶色いマカロン皮にアーモンド  
プラリネのバタークリームと  
ガナッシュをサンド

#### アレルギー物質

- ・ゼラチン (gelatin)
- ・乳 (milk)
- ・ナッツ (nuts)
- ・卵 (egg)

※仕込み都合で売切れあり

パティシエール特製のマカロンのご案内  
冷凍された状態でのお渡しとなります。  
1時間ほど冷蔵庫での解凍後  
お召し上がりくださいませ。

URBANO  
casual dining