



店頭またはオンラインショップにてお取り寄せいただけます。

■ 店舗での予約

店舗にご来店いただき、スタッフへお声がけください。

■ オンラインショップ予約

オンラインショップへアクセスいただき、お手続きください。
※専用アプリからもオンラインショップへアクセスできます。



店舗情報は公式WEBサイトをご確認ください

パティスリー・ユキノシタ・鎌倉

<https://yukinoshita.info/>



公式WEB



ONLINE SHOP

パティスリー・ユキノシタ・鎌倉 メンバーズアプリ配信中



ポイント溜まります!

簡単・便利!ダウンロードはこちら→



◆ パティスリー・ユキノシタ・鎌倉 ◆



PÂTISSERIE YUKINOSHITA
KAMAKURA

2022年、パティスリー雪乃下はリブランディングし「パティスリー・ユキノシタ・鎌倉」に生まれ変わりました。当店では、地域の方々に寄り添ったお菓子作りを大切に、アニバーサリーからお土産菓子まで様々なお菓子を展開しております。



Coffret de Chocolat

コフレド ショコラ 1箱4個入 1,950円(税込)

当店初のボンボンショコラ。厳選したチョコレートを使用し、風味豊かに仕上げました。大人向けのチョコレートをご堪能ください。

●特定原材料(28品目):乳、オレンジ、大豆 ※アルコール使用



キルシュ ※アルコール使用

ビターなガナッシュに、さくらんぼのお酒キルシュを加えたキレのある味わいです。



カシスルージュ

カシスの果実味を活かしたガナッシュをシックなワインカラーのハート型にしました。



クールフレーズ ※アルコール使用

いちご味のガナッシュにさくらんぼのお酒キルシュを加え上品な甘さに仕上げました。



抹茶パッション

ほんのり覆い香と、トロピカルな風味が感じられる王道の組み合わせです。



エメラルド ※アルコール使用

白ワイン「シャルドネ」の芳醇な風味を活かした、上品な口当たりです。



ローズライチ

ローズとライチの上品な香りを活かした華やかな味わいです。



マロン ※アルコール使用

ガナッシュにラム酒を加え、マロン風味を引き立てました。



マドレーヌショコラ 単品 350円(税込) / 5個入 1,950円(税込)

ユキノシタ人気の季節のマドレーヌ。一番人気のショコラが登場しました。チョコレートをつんだんに使用し、贅沢な味わいを演出しています。アクセントにドライフレーズをあしらいました。



●特定原材料(28品目):小麦、卵、乳、大豆 ※はちみつ使用



プラリネショコラ 950円(税込)

昨年の人気商品が再登場!ヘーゼルナッツのキャラメリゼにミルクチョコをコーティング。アクセントにバナナチップを散らしました。オープンを使わず直火でヘーゼルナッツとアーモンドをじっくりローストしているので香ばしい香りが口いっぱいに広がります。

●特定原材料(28品目):乳、大豆、バナナ、アーモンド



プラリネショコラ ピスターシュ 1,100円(税込)

贅沢にピスタチオのローストとクランベリーを散らしました。パリパリ食感がおいしい、食べやすい一口サイズのチョコレートです。

●特定原材料(28品目):乳、大豆、アーモンド



ストロベリークランチ 8個入 850円(税込)

チョコレートクランチのストロベリー風味。ザクザク触感にストロベリーの酸味がアクセントになっています。

●特定原材料(28品目):小麦・卵・乳・大豆



アーモンドクランチ 8個入 850円(税込)

チョコレートクランチのアーモンド風味。ザクザク触感にアーモンドの香ばしさをプラスして風味豊かに仕上がっています。

●特定原材料(28品目):小麦・卵・乳・大豆・アーモンド



バターキャラメルクランチ 8個入 850円(税込)

チョコレートクランチのバターキャラメル風味。ザクザク触感のクランチにバターとキャラメルの禁断の組み合わせ。

●特定原材料(28品目):小麦・卵・乳・大豆

パティスリー・ユキノシタ・鎌倉の限定ペア缶



サブレ オ ショコラ

厳選したカカオニブとヘーゼルナッツをたっぷり使用し、贅沢な香りに仕上げました。

マカロンセックショコラ

発酵バター、ゲランドの塩をかけたザクザクのマカロンラスクにスイートチョコをつけました。

サブレ オ ナチュラル

ヨクの強いカンナードという砂糖を使用し、シンプルながら素材の美味しさが詰まっています。

ピーカンナッツショコラ(フランボワーズ)

ローストしたピーカンナッツをフランボワーズパウダー入りのホワイトチョコレートでコーティングしました。

ボワットダムール(ロゼ) 2,800円(税込)

●特定原材料(28品目):小麦、卵、乳、大豆、アーモンド



サブレ オ テヴェール

抹茶のほのかな苦味と濃厚なバターの味わい、サクとした食感のサブレです。

マカロンセックショコラ(ホワイト)

発酵バター、ゲランドの塩をかけたザクザクのマカロンラスクにホワイトチョコをつけました。

サブレ オ ナチュラル

ヨクの強いカンナードという砂糖を使用し、シンプルながら素材の美味しさが詰まっています。

ほうじ茶もちチョコレート

求肥もちをほうじ茶チョコレートでコーティングし、香ばしいほうじ茶の風味を楽しめます。

ボワットダムール(ブルー) 2,800円(税込)

●特定原材料(28品目):小麦、卵、乳、大豆、アーモンド



マカロンセックショコラ 1,350円(税込)

人気のマカロンセックにチョコレートをつけました。ショコラのシーズン限定の人気商品です。

●特定原材料(28品目):卵、乳、大豆、アーモンド



ホワイトデー限定

マカロン ド ショコラ

3個入 1,500円(税込) / 5個入 2,800円(税込) / 10個入 4,500円(税込)

人気のマカロンを季節限定でチョコレートをコーティング。華やかさをプラスしたスペシャルなマカロンです。

●特定原材料(28品目):卵、乳、アーモンド