

菓子処 松の屋

新しいお菓자에挑戦し続ける
老舗ならではの職人技

創業明治45年。オリジナルの味を引き継ぎながら、野菜、果物、香りの良い花までも、菓子作りの素材にならないかと日々挑戦している老舗の和菓子店。

所在地: 南アルプス市百々1821
TEL: 055-285-0856
営業時間: 8:00~17:30 年中無休



01

御勅使川のしらべ(110円)
御勅使川の扇状地で育った採りたてのさくらんぼを煮つめて、しっとりとした生地で包んだ洋風のおまんじゅうです。



田舎カフェ オーチャード

地元の野菜やフルーツを、
アレンジメニューで楽しむカフェ

地元の特産品が並ぶ「ハッピーパーク」内にある、イタリアなカフェレストラン。旬の素材で創作するメニューは、お手ごろ価格で美味しいと評判です。

所在地: 南アルプス市徳永410
TEL: 055-280-5501
営業時間: 11:30~22:00 木曜定休



02

桃とチーズのムース(500円)
フワフワのチーズムースに、たっぷりと桃を使ったソースを仕込んだ、コクのあるデザート。桃は7月~8月、9月~10月はぶどうのムースが味わえます。



三好堂

新鮮、安全な素材で本物の味を!
ご主人のこだわりが新商品の原点

先代から受け継いできた伝統的なこだわりの逸品に加え、地元のフルーツを使った新しい味を次々と誕生させています。

所在地: 南アルプス市飯野3702-3
TEL: 055-282-2206
営業時間: 8:00~20:00 火曜定休



03

さくらんぼ娘(105円)
地元で採れるさくらんぼから作ったジャムとバタークリームを、ふんわりサクサクのフッセルで挟みました。6月~9月



アニーズカフェ

地元の採れたて果物や新鮮野菜で作った四季折々のタルトが人気!

お洒落な空間と上質な味の隠れ家カフェ。お食事の後でも美味しく食べられるよう、タルトのカスタードは甘さ控えて男性にも人気。テイクアウトOK

所在地: 南アルプス市上今諏訪457
TEL: 055-284-5232
営業時間: 11:30~23:00 月曜定休



04

タルトレットピーチ(420円)
自家製タルト生地にチーズ風味のカスタードクリームをのせ、地元でとれたフレッシュピーチをふんだんに使ったタルト。旬の新鮮な素材が使われた味は格別です。(季節限定)



ミルクレーク

フルーツいっぱい自然派ケーキ
美しい色彩が目にも美味しい

家庭で作ったような、どこか懐かしい、手作り感たっぷりのクッキーとケーキのお店。洋酒を控えて、みんなが安心して食べられるお菓子を提案します。

所在地: 南アルプス市在家塚67-1
TEL: 055-284-6210
営業時間: 10:00~19:00 水曜定休



05

フルーツファーム(336円)
苺、さくらんぼ、桃、ブルーベリー、キウイなど、華やかな色合いの果実が贅沢にちりばめられたフルーツジュエリー。



ベーカリー ルーブル

農家で作られた素材の味が生きる
毎日食べても飽きないパン

大豆、野菜、フルーツなど、農家で丹精込めて作られた素材の持ち味が、しっかりと生かされているパンを味わえる、アットホームな街のパン屋さんです。

所在地: 南アルプス市小笠原1654-4
TEL: 055-284-0252
営業時間: 7:30~19:30 日曜・祝祭日定休



06

果郷デニッシュ(120円)
デニッシュにフルーツがちよこんどった愛らしい一品。春はサクランボやブルーベリー、夏はすももなど、季節ごとに替わるフルーツの味をお楽しみください!



ジア・マリア

素材と素材のコラボレーション。
スウィーツコンテストでグランプリ

季節感、旬の素材の組み合わせによる味のコラボレーション。果物の味わいを丁寧に組み合わせて作られたお菓子は、まさに芸術品です。

所在地: 南アルプス市下宮地519
TEL: 055-282-8066
営業時間: 10:00~19:00 火曜定休



07

モンテ・ローザ(389円)
伊語で「バラ色の山」と名付けられたフルーツスイーツコンテストのグランプリ受賞作品。モモのムース、フランボワーズと真陽のジュレという3層からなる、気品溢れるスイーツです。



無添加パンの店 空我

天然素材にこだわった
心豊かになるやさしい味のパン

地元のぶどうや洋なしから作られる天然酵母を使ったパンは、フルーツの香りがする味わい深いものばかり。てんさい糖や有精卵など食の安全も心掛けています。

所在地: 南アルプス市藤田2154-1
TEL: 055-283-8040
営業時間: 11:00~19:30 月曜・火曜定休



08

南アルプスの五つの宝石箱(294円)
サクサクのパイ生地の上に、青、紫、黄緑のぶどうを5つ散りばめ、ぶどうの香りのクリームチーズで仕上げました(季節限定)



清月

“絶品”イタリアンロールで培った
技術と素材へのこだわり

全国を訪ね歩き、安全・安心・美味しいを基準に厳選した原料を仕入れ、熟練の技で丁寧に仕上げるお菓子作り。作り手の心意気を感じられる味わいです。

店舗: 清月 南アルプ本店
所在地: 南アルプス市桃園591
TEL: 055-282-2512
営業時間: 8:30~19:00 年中無休(元旦のみ休業)



09

ピュアロール桃(1,050円)
地元で育った白桃と桜桃のコンポートを、桃の香りの生クリームで包んだロールケーキ。7月上旬~8月中旬の季節限定



瓦屋

豊かな自然の優しさがにじみ出た、
心温まる和菓子の世界

無添加へのこだわりと、おもてなしの心を大切に育んできた和菓子の名店。素材の良さがしっとりと上品に、風味豊かな和菓子の中に息づいています。

所在地: 南アルプス市小笠原1603
TEL: 055-284-2100
営業時間: 9:00~19:30 月曜定休祭日の場合火曜



10

アルプスのすもも小町(105円)
ほのかな酸味が効いたすもものカスタードクリームを、蒸した生地でふんわりと包み込んだ和洋折衷の名品です。



プライダルホール 魚覚

予約を頂いてから焼き上げる、
老舗 魚覚の隠れた美味しさ

プライダルホール自慢の引出物として、またはご予約頂いた方だけが味わうことのできるスイーツ。パティシエに受け継がれてきた伝統の味わいです。

所在地: 南アルプス市小笠原307
TEL: 055-282-0247
営業時間: 10:00~21:00 月曜定休



11

さくらんぼのチーズケーキ(2340円)
厳選されたクリームチーズと粒をまるごと使用したさくらんぼが溶け合う逸品。ホール単位での販売です。(要予約)



ビストロ・ホサカ

全てオーナーシェフの手づくり!
気軽に本格フレンチを…

まるでフランス家庭に招かれたような雰囲気のレストラン。都内のホテルに長年務めたオーナーが“本物”の味をカジュアルに楽しませてくれます。

所在地: 南アルプス市在家塚1320-1
TEL: 055-282-6666
営業時間: 11:30~14:00 17:00~21:00 月曜定休



12

デリシャス南アルプス
当地のフルーツで作るオリジナルのデザート。(洋梨のムース、サクランボのジェラート、アーモンドティール、生チョコ)
※3,500円のコースに付くデザートです。

