

柏手焼

餅粉が入っています。だからひと味ちがいます。

パン パン—

神前で合わせる両の手。その形が柏の葉っぱを思わせる事から柏手と呼ばれます。

柏の型の鯛やき『柏手焼』はお餅と一緒に焼き上がりの皮がパリッとしています。

ぜひ一度焼き立てをお試しく下さい。



定番のあずきに加えてただいまの季節は
青えんどう餡をご用意しております。 おひとつ130円