



人気
NO.1

いちご まつり

表示価格は全て税込み価格です。
ご注文・ご予約は裏面の浜幸のお店まで。

苺のタルトキング

いちごまつりのキング！卵の風味豊かなカスタードと
スポンジ、甘い苺をたっぷり飾ったタルト。

平常価格 ¥730 を ¥680

あまおうショートケーキ

大粒な「あまおう」をふんだんに使った
プレミアムショートケーキ。

平常価格 ¥730 を ¥650

2026 1/15(木) ▶ 1/18(日)

高知県産
紅ほっぺ
使用

ショートケーキ

ふわふわのスポンジと、ひまわり乳業と
共同開発した新鮮なスペシャル生クリーム！

平常価格 ¥500 を ¥450

NEW

ストロベリーパーティ

大粒な「あまおう」と浜幸特製の生クリーム、下には軽い口どけの
フロマージュブランのクリームを使った贅沢なケーキ。

平常価格 ¥860 を ¥780

NEW

パンド・ジェヌヌ・オ・フリーズ (14cm)

しっとり焼き上げたアーモンド生地に、
ふんわりと広がる苺の香り。

平常価格 ¥1,500 を ¥1,350

ガトーフレーズ (12cm)

甘酸っぱい苺がたっぷりのった
ファミリーサイズの浜幸特製の生クリームケーキ！

平常価格 ¥2,300 を ¥2,100

あまおうロール

日本一を目指して作った福岡県産プレミアム苺
「あまおう」を使用した贅沢なロールケーキ。

平常価格 ¥1,700 を ¥1,500

あまおう苺とフルーツのタルト

ブランド苺の王様「あまおう」をふんだんに使った
イベント限定のフルーツタルト。

平常価格 ¥2,580 を ¥2,300

高知県産
紅ほっぺ
使用

苺のミルフィーユ

まろやかなカスタードクリーム、
香ばしいパイと苺の出会い。

平常価格 ¥550 を ¥490

苺のクラシックショコラ

チョコレートとたっぷり使った生地に、
特製の生クリームを合わせて。

平常価格 ¥480 を ¥450

スカーレット

苺とライチの華やかなムースがフランボワーズの
爽やかな香りを包み込む、優しい味わいのケーキ。

平常価格 ¥540 を ¥490

苺の焼きレアチーズ

北海道産クリームチーズを使用。
特殊な製法で、なめらかなレア食感に。

平常価格 ¥470 を ¥430

苺のモンブラン

豆乳ホイップクリームに
苺のジュレを入れて、まろやかに。

平常価格 ¥470 を ¥430

いちごみるく

苺のムースの中には、果肉入りの苺ジュレと
練乳ムース。いちごみるくのような味わいのケーキ。

平常価格 ¥600 を ¥510

木苺のスフレチーズケーキ

口の中でシュワっととろける
ふわふわ生地のスフレチーズ。

平常価格 ¥430 を ¥390

苺のパナコッタ

ミルク × 苺、この時期に
食べたい組み合わせ！

平常価格 ¥590 を ¥490

ショコラフランボワーズ

軽い口どけのチョコレートムースの中に、
甘酸っぱいフランボワーズのジュレ。

平常価格 ¥650 を ¥590

苺のチョコ生ショートケーキ

ドミニカ共和国・ガーナ産のカカオ豆使用、特製
チョコレートクリーム。あっさりショコラケーキ。

平常価格 ¥480 を ¥450

四万十ロイヤルモンブラン

自社で焼き上げた四万十栗のモンブラン
ペースト。甘さ控えめの浜幸特製モンブラン。

平常価格 ¥690 を ¥620

テ・ヴェール 霧山

力強い香りをもつ霧山茶園の茶葉を使った、
香り豊かな深みのあるケーキ。

平常価格 ¥510 を ¥470

スフレチーズ

知る人ぞ知る、浜幸ファンの一押し！
(直径 14cm)

平常価格 ¥1,250 を ¥1,150

(直径 17cm)
平常価格 ¥1,900 を ¥1,700

ロイヤルプリン

なめらか度爆アツ。
リニューアルしたロイヤルプリン。

平常価格 ¥260 を ¥230

伝説のシュークリーム

薄皮のシュー生地に
たっぷりのカスタードクリーム。

平常価格 ¥160 を ¥140

雪苺大福

新鮮な国産苺を丸ごと一粒。

※セール除外品 ¥250