

エリア **太宰府天満宮**

**07 小鳥居茶房**  
 ごま豆腐塩もなか ¥660  
 当店自慢のもちもちのごま豆腐を、サクサクの小豆もなかに贅沢に挟んだ、岩塩がアクセントの新食感スイーツ。当店自家製の小鳥居クッキーと一緒にどうぞ。

**06 梅園菓子処**  
 ラムレーズン宝満山(半棒) ¥1,040  
 自家製ラムレーズンを梅園菓子処を代表する和菓子「宝満山」に散りばめた。ラム酒とレーズンの芳醇な香りと宝満山のkokとまるやかさがぴったりと調和した贅沢な和菓子スイーツ。

**09 coba café**  
 季節のデザート 苺とビスタチオモンブランのパフェ ¥2,000 (ドリンク付)  
 提供直前に絞る濃厚なビスタチオモンブランと旬のフルーツを合わせました。モンブランクリームの下にはアイス2種や金柑、アクセントにパイ生地、ゼリー等。13種類の構成となります。お好みでビスタチオ練乳をかけてお召し上がりください。  
 ※2月より新メニューとなるため、1月末頃までのご提供となります。



**08 CAFE COCCOLO**  
 太宰府産の苺を使ったバスク風チーズケーキ ¥715  
 太宰府で唯一の苺農家さん「あきよし農園」の苺をたっぷり使用した、本格バスク風チーズケーキは絶品!太宰府の味を堪能したい方はこちら!

**03 香菓**  
 和栗の金糸モンブラン ¥1,000  
 賞味期限5分の金糸モンブラン。一番人気の和栗のモンブランは熊本県産の和栗を使用。和栗100%なので栗本来の味を楽しむことができる。モンブランの中は甘さ控えめなソフトクリーム。



**01 3°C café**  
 蜜芋ブリュレ  
 ソフトドリンクセット ¥1,000  
 ティードリンクセット ¥1,200  
 甘みが特徴の「紅はるか」を使用。ピンクソルトを手にかけており、芋の甘さと塩の絶妙な相性を実現。最後にカノンードをかけ、バーナーで炙ることにより、キャラメルの香ばしさも楽しめる。

**02 KANOYA Shokudou & Chaya**  
 フランスマロンと泡のモンブラン ¥1,650  
 ビスタチオ、クルミ、ヘーゼルナッツ、アーモンドのキャラメリゼとブラリネ、ラムレーズンを混ぜ込んだヌーガーグラッセを、フランスマルロンのクリームで包みました。アクセントにカシスソースをのせています。和紅茶とスパイスの泡と、ミントとマスカルポーネのエスプーマとご一緒に。

**04 cafe kasanoya**  
 紅梅 ¥500  
 紅梅はビターチョコを使用し、ホイップクリーム、ロッシュ(チョコフレーク)、アーモンド、ビスタチオをトッピング。和と洋のスイーツが融合した、新しいデザート。焼餅とチョコレートショップのコラボ商品。

**05 茶房きくち**  
 きくちのおしるこ ¥750  
 茶房きくち自慢のあんこでつくる一品。体も心も温まる冬の甘味です。

**12 THE RAIL KITCHEN CHIKUGO**  
 到着場所  
 西鉄太宰府駅  
 太宰府再発見クーポン券抽選会場  
 観光案内所

**12 THE RAIL KITCHEN CHIKUGO**  
 窯焼きフレンチトースト ~梅あんことバナナを添えて~ ¥3,300 (乗車料金含む)  
 窯焼きしたフレンチトーストに、太宰府の「梅」と「あんこ」をオリジナルブレンドしたさわやかな梅の風味の梅あんこと、甘さをお好みで調整できるようにバナナアイス添えた、太宰府をイメージしたスイーツ。

**10 &Myuu.Chocolaterie**  
 古都太宰府「梅花の歌」 ¥180  
 「万葉集」梅花の宴をモチーフに最中種の香ばしさとルビーチョコレートとの融合による新しい食感を楽しめる。2019チョコレートイノベーションコンテストで入賞した、太宰府ならではの可愛い手土産として大人気の一品。

**07 太宰府館**  
**03 香菓**  
**02 KANOYA**  
**01 3°C café**  
**06 梅園菓子処**  
**04 cafe kasanoya**  
**05 茶房きくち**

**太宰府天満宮**  
**太鼓橋**  
**虹のトンネル**  
 太宰府天満宮の境内からは、エスカレーター〜虹のトンネルを通過して、九州国立博物館へ!

**11 チーズケーキ研究所**  
 いちごと濃厚ビスタチオのチーズケーキ ¥1,800 (ドリンク付)  
 いちごとビスタチオを贅沢に使用した一品。グラスの中はレアチーズ、いちごのレアチーズ、ミルクプリン、サクサクパイ、ビスタチオクリームと色々な味・食感が楽しめます。甘酸っぱいいちごと、濃厚なチーズとビスタチオの相性は抜群!

エリア **五条・政庁跡・都府楼前エリア**

**17 洋菓子店 ニノカニーノ**  
 いちごパフェ ¥518  
 さくさく苺のロシェ、生クリーム、カスタード、いちごソースにフレッシュなあまおういちご!いろんな苺の美味しさを楽しめる贅沢なパフェです。

**16 ノエルの樹**  
 幸運の干支(虎)パフェ ¥1,300  
 天満宮参拝後の縁起物スイーツとして恒例の縁起物の干支(虎)パフェ。グラスの中は、あまおう。カスタード・パイ生地に、専用アイスクリームをベースにシュー生地、クッキー、チョコなどで横った可愛いパフェです。

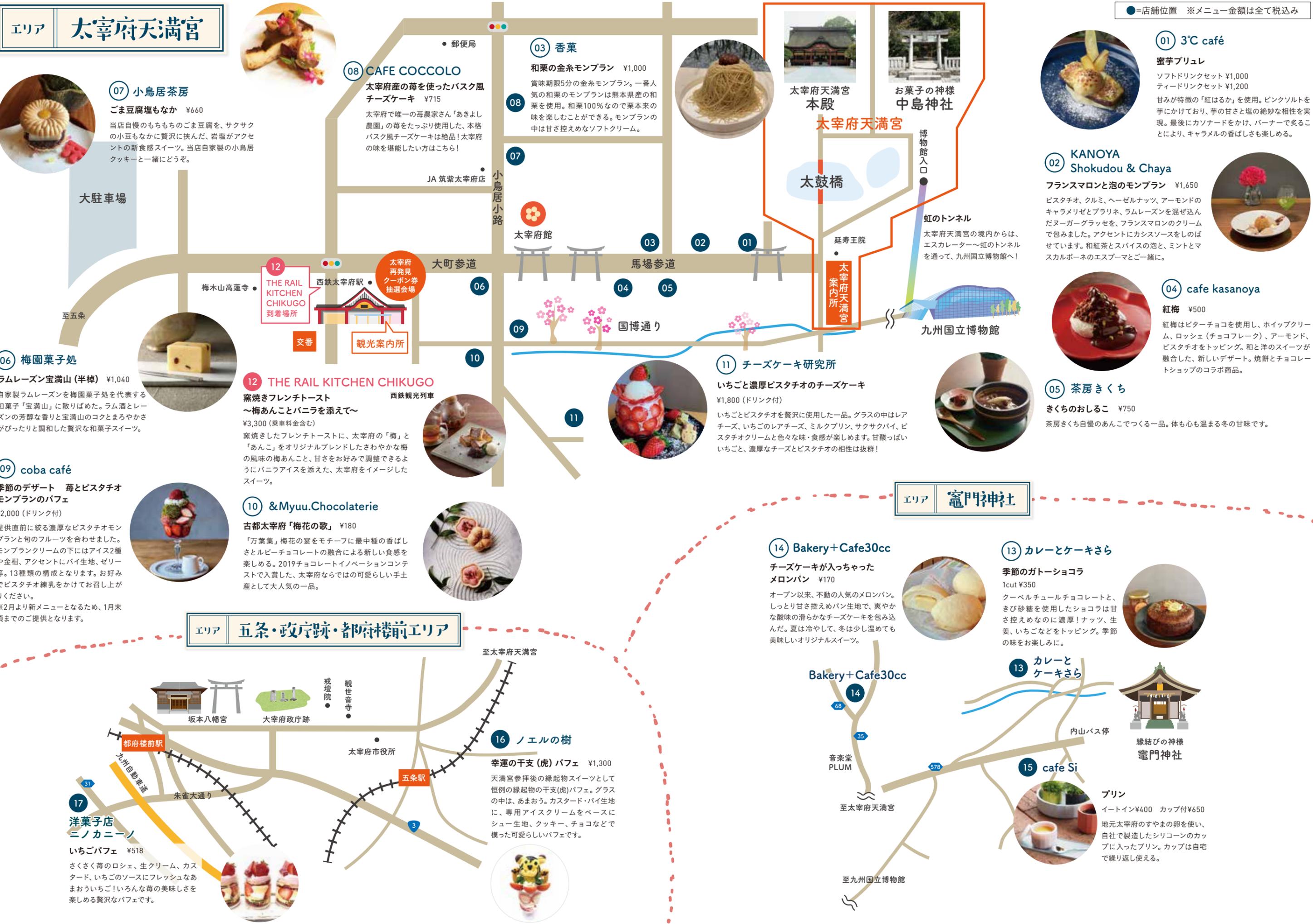
エリア **竈門神社**

**14 Bakery+Cafe30cc**  
 チーズケーキが入っちゃったメロンパン ¥170  
 オープン以来、不動の人気メロンパン。しっとり甘さ控えめパン生地、爽やかな酸味の滑らかなチーズケーキを包み込んだ。夏は冷やして、冬は少し温めても美味しいオリジナルスイーツ。

**13 カレーとケーキさら**  
 季節のガトーショコラ 1cut ¥350  
 クーベルチュールチョコレートと、きび砂糖を使用したショコラは甘さ控えめなのに濃厚!ナッツ、生姜、いちごなどをトッピング。季節の味をお楽しみに。

**Bakery+Cafe30cc**  
**14 Bakery+Cafe30cc**  
**13 カレーとケーキさら**  
**15 cafe Si**  
**16 ノエルの樹**  
**17 洋菓子店 ニノカニーノ**

**15 cafe Si**  
 プリン イートイン¥400 カップ付¥650  
 地元太宰府のすやまの卵を使い、自社で製造したシリコンのカップに入ったプリン。カップは自宅でも繰り返し使える。



●=店舗位置 ※メニュー金額は全て税込み