

栃木の好きをつなぐ。栃ナビ！ 金がフルーベーパー



SWEET &
CONDENSED
WORLD

LOVE
FOR

TARTEN
TARTEN

タルト
タタン

05
GIROUETTE

秋の日は紅葉狩りと
ジルエットさんでタタン狩り！

ラングドシャがさくり。
儼く美しいタルトタタン

【日光】Girouette/タルトタタン…660円

地元食材を使ったカジュアルフレンチのお店。コースのデザートとして楽しめるタルトタタンは、単品でも注文できます。シェフが目利きしたりんごは、宇都宮「あっふるん村田」さんの紅玉。サクサクのパイ生地は、オーブンでじっくり焼いた果肉はしっとり。自家製りんごジャムをまとい、つやつやに輝いています。フルーティーな清涼感が、食後にもピッタリ！※ディナーのみ。※季節限定。

04
INTERVALLO

タタン情報局こと私wに、フォローさんから
推薦タレコレの入電多数あり！

シナモン香る。大人のための濃厚なタルトタタン

【小山】intervallo/タルトタタン…600円

素敵な一軒家のカフェレストラン。胸をときめかす、旬の食材を使ったお料理や繊細な手作りスイーツは、店主がひとりで作っています。紅玉の季節に食べられるのが、タルトタタン！ねっとり一体感のある果肉と、ほろりと崩れるタルト。りんごを余すことなく堪能できます。ふわりとスパイスが香るチャイ風味の生クリームで、ひと味違う味わいです。※季節限定。

愛
深まる
タルト
タタン

いちにち
いもうま
一日一食
連動企画

一日一食＝月ごとのテーマに合わせ、
平日毎日ご紹介している
栃ナビ1の
グルメコンテンツ。

LOVE
FOR

SWEET AND
CONDENSED WORLD

秋本番のお楽しみ、紅葉狩りならぬタルトタタン狩り。

タルトタタンをこよなく愛する @haruiro1945 さんと一緒に、

千種万様なタルトタタンを集めてみました！

@haruiro1945 さん

主に栃木のCafeと純喫茶・喫茶店のキログを、
Instagramで投稿しています。

01



いち
いもうま
Up!
10/2
INFO

Y'S
BREKKIE

農家さんの愛情たっぷり！矢板産りんごのタルト

【矢板】やいたのたると Y's brekkie/手塚さんちのりんごタルト…400円

矢板の特産といえば、やっぱりりんご！地元の手塚りんご園さんが育てたりんごを使っています。キャラメリゼしたりんごをさらにオープンで焼いているので、しっとりなめらかな口あたり。生クリームとカスタードクリームの濃厚なクリームが合わり、一体感も抜群です。こぼれ出しタルト生地と濃厚りんごのほろ苦い味わいに、タルトタタン好きも納得のはず。

02

ACOOLD

要予約で味わえる、フレンチシェフのタルトタタン

【宇都宮】フランス料理 アコールド/タルトタタン(15cm)…5,000円

丁寧に時間をかけて作る、フランス料理店のタルトタタン。お店で出すと瞬く間に売り切れてしまっ大衆が予約が、テイクアウト限定でゆっくりと味わえます。1台に使われるりんごはなんと約8個！酸味や果肉感など栃木県産りんごの個性を活かした、まさに旬の味です。アーモンドブードル入りサクサクのタルト生地が、凝縮されたりんごをさらに引き立てます。※営業日3日前までに要予約。※テイクアウト限定。



いち
いもうま
Up!
10/6
INFO

03



F CAFE

まずは基本！正統派のタルトタタンにパリの想う

【宇都宮】F CAFE/タルトタタン…600円

有名な店が長年続けたシェフが営む、フレンチカフェ。お食事だけでなくスイーツも充実しています。1年中楽しめるタルトタタンは、紅玉のみを使用。丁寧にキャラメリゼしオープンで焼き上げることで、果肉の食感と風味は最高潮に。歴史や文化を背景に世代を超えて愛されてきた基本のレシピが、シェフの手で見事に磨かれます。ロマン溢れるひと皿を召し上げ。



いち
いもうま
Up!
10/3
INFO

CHECK

もっと“タルトタタン”が見たい！
プレゼントに応募したい！

という方は、WEB版もぜひどうぞ♡→



FOLLOW
ME!
@tochinavi

※掲載内容は変更になる場合がございます。

