

三浦屋新登場 フランスバリエーションの「オペラ」を焼き菓子に仕上げました。

重なりあう、コーヒーとチョコレートの深い味わいをお楽しみいただけます。チョコレートグラサージュ、コーヒー生地、チョコレートクリーム、コーヒークリーム、チョコレート生地により6層に仕上げました。

東京 ダロワイヨ オペラ トーキー 1,000円 (3個) 【税込価格1,080円】

外側はカリッとしていて中は柔らかく、香り豊かでとろけるようなおいしさをお楽しみください。

三浦屋新登場

こだわりのマカロン生地は素材の味を活かしたジャムやコンポート、果実のピューレを使用したクリームをサンドしたダロワイヨのマカロン。

東京 ダロワイヨ マカロン 詰め合わせ 1,500円 (6個) 【税込価格1,620円】

甘さ控えめのクリームに、ほのかな酸味の信州産あんずジャム。

三浦屋新登場

長野 クリームにブレンドされたジャムが、香り豊かな味覚を奏でます。

ガトーフレーズ あんずのロールケーキ 1,980円 (1本) 【税込価格2,138円】

あんずのロールケーキ

全国でも珍しい香(アズノ)のロールケーキ。クリームにブレンドされた信州産あんずジャムが、ほのかな酸味と甘さを奏でます。甘さ控えめのクリームに、ほのかな酸味の信州産あんずジャム。

三浦屋新登場 低農薬で育てている長野にある横島農園のあんずを使用しています。

長野 自家製塩あんずと白あんのだんごあんずようかん。人気のあんずようかんです。

横島物産 あんずようかん 1,000円 (280g) 【税込価格1,080円】

6/19(木)~7/1(火)13日間限り **ポイント2倍**

お買上げ金額 3,000円以上

※本券を切り取り、お買い上げの際レジにてご提示下さい。 ※ポイントプラスクーポンとの併用は不可。

日本全国 当地自慢の銘菓が勢揃い!

うまいもの

こどものほっぺの様なもちもちの生地で特製カスタードクリームを包みました。

北海道 雪の妖精シメナガをデザインしたかわいいパッケージのスイーツです。

十勝トッポ シメナガのほっぺ 1,000円 (6個) 【税込価格1,080円】

北海道産の小豆あんをパイで包み、甘さを控えしっとりした口あたりに仕上げました。

三浦屋新登場

北海道 グルメの大地、北海道を代表する銘菓です。

千秋庵製菓 ノースマン 1,019円 (5個) 【税込価格1,100円】

三浦屋新登場

五島列島の新たな特産品有機レモンが長崎伝統のお菓子「カステラ」と出会い、ふわっと香る爽やかな風味と鮮やかな緑色、優しい甘さのスイーツになりました。

五島物産 レモンカステラ 1,100円 (5切) 【税込価格1,188円】

静岡抹茶の風味がしっとり、ずっしり濃厚。

静岡茶葉三番茶のみで仕上げた上質な静岡抹茶と静岡のブランド卵「美賀卵」を使用!

小柳津清一商店 CHIYOの和バウムクーヘン 抹茶 1,480円 (1個) 【税込価格1,598円】

北海道 キャラメルで包まれたアーモンドのカリッとした食感と、クッキーのサクッとした歯ごたえが楽しめる、ディナータイムのお供にぴったりの味わいです。好きな時に好きな分だけ食べる食べきりサイズです。

小岩井農牧 小岩井農場 フロランタン 1,280円 (7本) 【税込価格1,382円】

三浦屋新登場

安心して選んでいただけるおやつとして、素材にこだわりのサクッとほのかな酸味と、酸っぱいバターと優しいミルクな味わいが特長のクッキーです。

小岩井農牧 小岩井農場 さくっとほろり ミルバタークッキー 980円 (14個) 【税込価格1,058円】

三浦屋新登場

小岩井伝統の酸っぱいバターが香る、甘さ控えめのクッキー。パルメザンチーズのサクッとほのかな酸味と、小麦の風味が際立つ全粒粉を使い、サクッとした食感に仕上げました。

小岩井農牧 小岩井農場 チーズ&パルメザンクッキー 780円 (10枚) 【税込価格842円】

三浦屋新登場

うなぎパイミニ・うなぎサブレ、サクサク食感が楽しい3種のミニクッキーがアソートになった嬉しいプチギフトです。

春華堂 うなぎパイ&サブレ 600円 (7袋) 【税込価格648円】

三浦屋新登場

江戸時代初期から変わらぬ伝統製法で造られた八丁味噌を使用したみそまんじゅうです。

春華堂 八丁みそまん 720円 (6個) 【税込価格777円】

三浦屋新登場

山梨の大自然と職人技が生んだ至高の和菓子です。

金精軒製菓 信玄餅 800円 (4個) 【税込価格864円】

三浦屋新登場

播磨灘で育った旨みたっぷりの牡蠣のエキスを兵庫県の米粉生地に練り込みました。一つ一つ丁寧に焼き上げたカリッとした食感と口の中に広がる牡蠣の旨みは一度食べるとクセになる美味しさです。新感覚塩系ラスクです。

Bon-Mark 播磨灘牡蠣ラスク 600円 (40g) 【税込価格648円】

石川 良質な北海道小豆を使った餡をうすかわに包んでふくらませ、黒ごまをのせて表面を焼き、香ばしさを添えました。

末広堂 金澤兼六園名物 うすかわまんじゅう 750円 (5個) 【税込価格810円】

神奈川 ヴィッシュボン・横浜レガ通リ・横浜レガ通リ・ショコラ 各625円 (各6個) 【税込価格各675円】

三浦屋新登場

ぶるんとした食感とミツキがおいしい生ハツ橋の皮で、ごあんずを包みました。冷やして食べるとより美味しいです。

白心堂 ミツキ風味の柔らかい生地、つぶあんずとバター風クリームを包み込みました。

・わらびもち風生ハツ橋(5個) 各300円 (4個) 【税込価格各324円】

兵庫 瀬戸内レモン果汁パウダーを使った、キュンと甘酸っぱい爽やかなアーモンドです。

有馬芳香堂 香ばし蜂蜜バターアーモンド 700円 (150g) 【税込価格756円】

山芋をたっぷり使用し、芋の風味が豊かです。

鹿児島 鹿児島県のアジチナショウワで販売個数1位に輝いた商品です。

龍乃家 かるかん 540円 (3個) 【税込価格583円】

三浦屋新登場

普通のどら焼きと異なり舌の上に最後まで羽二重餅のふわっとした食感が残り、優しい味を味わえる贅沢な逸品。

松岡軒 羽二重どら焼き 295円 (1個) 【税込価格318円】

季節を楽しむ 夏の涼菓

三浦屋新登場

芳醇な香りの福井県産ブランド梅「黄金の梅」といよかんを組み合わせたマーマレードを美味しい水かんでんに仕上げました。

福井 冷蔵 えがわ 水かんでん黄金の梅 722円 (200g) 【税込価格779円】

三浦屋新登場

水羊羹のような口どけの良い食感に仕上げた和菓子です。

味路庵 冷やし 生きんつば 540円 (4個) 【税込価格583円】

三浦屋新登場

ゆず果汁たっぷりではちみつと優しい甘さで、すっきりとした味わいのシロップは、ジュレ状にしたことで、葛切りに程よく絡まって食べ応え充分です。

長野 ポタジエやすおか 葛切り 250円 (1個) 【税込価格270円】

三浦屋新登場

存在感のある生地とコクのあるミルク餡のバランスが楽しい、小豆ミルク饅頭です。

静岡 田子の月 富士の白妙 165円 (1個) 【税込価格178円】

三浦屋新登場

自家製の皮むき餡の上品な甘さと弾力のあるもちもちとした生地の相性が絶妙です。

静岡 田子の月 富士山御蔭餅 195円 (1個) 【税込価格210円】

三浦屋新登場

ポッカコーヒー風味のアイスです。マスクメロン果汁を使ったアイス!

中央製菓 ポッカコーヒー オリジナルアイス 380円 (3個入) 【税込価格410円】

三浦屋新登場

愛知県の豊橋産梨果汁を使用!

中央製菓 愛知の梨あいす 130円 (1個) 【税込価格140円】

三浦屋新登場

夏にぴったりの爽やか&華やか水出しアイスティー!

カルルチャベック サマーオレンジティー・レモネードティー・リラックグリーン・ワンダービューティー (各32g) 各1,180円 【税込価格各1,274円】

三浦屋新登場

小柳津清一商店 煎茶 深み仕立て 880円 (300g) 【税込価格950円】

6/30(月)まで使えるお得なクーポン

Miuraya KICHIJOUJI

ポイントプラス クーポン

有効期間 2025年6月30日(月)まで

他のポイントイベントとの併用はご利用できません。

ご利用1回目

1回のお会計 3,000円以上(税込)で

ポイント1個付与

お会計1回につき1枚限り有効

ご利用2回目

1回のお会計 3,000円以上(税込)で

ポイント2個付与

お会計1回につき1枚限り有効

ご利用3回目

1回のお会計 3,000円以上(税込)で

ポイント3倍付与

お会計1回につき1枚限り有効

※1枚ずつ切らずにレジまでお持ちください

三浦屋公式Instagram

Instagramだけの おすすめ、お得情報を配信!

フォローすると使える、おトクな/ 10%OFFクーポン 定期配布中!!

フォローお願いします!

MIURAYAKICHIJOUJI

6/20(金)・21(土) 11:00~16:00 コピス吉祥寺にて開催!

出来立て! わらび餅 催事販売!!

西荻窪の名店 越後鶴屋

幻の「黒い宝石」とも呼ばれる純度100%の究極の逸品、極上黒わらび粉を使用したわらび餅です。

7月19日(土)は 今なら早割でお得! **土用丑の日**

三浦屋のなご

予約限定価格

★2,480円 (税込価格2,678円)

★3,480円 (税込価格3,758円)

早期割引ご予約承り中!

早期ご予約受付期間 6/19(木)~7/15(火)

早期ご予約お渡し期間 7/16(水)~7/19(土)

