



G 松本市
ベルベットチーズケーキ

Velvet Cheesecake

〒松本市北深志1-9-29
☎0263-31-6443
☎9時～18時
☎日・月曜
☎6台 ☎www.velvet-cheesecake.com/
☎長野道松本ICから車で約20分



F 松本市
ムニ

チーズケーキと雑貨のお店 むに。

〒松本市大手5-7-18
☎090-8170-4727
☎10時～17時
☎水・日曜、祝日(そのほか臨時休業あり)
☎1台 ☎Instagram / cheesecake-muni
☎長野道松本ICから車で約15分



E 諏訪市
レアキューブ

Rare Cube

〒諏訪市中洲5396-5
☎0266-78-8442
☎金～日曜11時30分～19時
☎月～木曜
☎2台 ☎rare-cube.akole.com/
☎中央道諏訪ICから車で約5分



D 東御市
アトリエドフロマージュ ホンテン

手づくりの生チーズ アトリエド・フロマージュ 本店

〒東御市新張504-6 ☎0268-64-2767
☎ショップ・カフェ: 10時～17時30分
☎なし ☎50台 ☎www.a-fromage.co.jp/
☎上信越道東部湯の丸ICから車で約10分



C 長野市
ノアール

チーズケーキ専門店 Noir

〒長野市若里1-19-17
☎090-3222-6283
☎10時～15時
☎月・火曜(祝日の場合は要問い合わせ)
☎5台(共用) ☎Instagram / noir_naano
☎上信越道長野ICから車で約25分



B 長野市
モン

バスクチーズケーキ専門店 MON

〒長野市石渡164-1
☎026-217-5616
☎10時～17時
☎月曜(祝日の場合は翌日休み)
☎2台(共用) ☎shop.moncake.jp/
☎上信越道須坂長野東ICから車で約15分



A 長野市
カルイザワトルタファクトリー

軽井沢トルタFACTORY

〒長野市若里6-6-25
☎026-217-4506
☎木～土曜10時～15時
☎不定休
☎6台 ☎Pktorta.thebase.in/
☎上信越道長野ICから車で約15分



チーズ不使用なのに
濃厚な味わい



E ブラックペッパー(レア)

1ピース302円/
ホール 2,268円(18cm) ※要予約/
ハーフ 1,188円(12cm) ※要予約

ピリッとスパイシーな黒コショウを散らした
大人味。まるでクリームチーズのような濃厚
な味わいの生地と黒コショウの相性が抜群
で、ワインにもよく合う。



「濃い茶マール(レア)」302
円/1ピース、2,268円/ホ
ール(18cm) ※要予約、1,134円
/ハーフ(12cm) ※要予約



爽やかな味わいの
オリジナル
チーズケーキ

G ベルベットチーズケーキ オリジナル

430円

小麦粉を使わず、クリームチーズと生ク
リーム、サワークリームをたっぷり使っ
て焼き上げた、濃厚でクリーミーな味
わいのチーズケーキ。甘さは控えめ。



ミントリキュールを効かせた
爽やかな味わいのチーズケ
ーキ。「チョコミント」1,450円。
夏季のみの限定販売

自家製カマンベールと
バニラムースのハーモニー!



カマンベールクリーム
にバニラムースを合わ
せたチーズ工房ならで
はの一品。「カマンベ
ールモンブラン」486円



自家製生チーズの
酸味と甘みを堪能♪

D フォンテヌブロー

486円

自家製生チーズでつくる、ガーゼに包まれたレ
アチーズケーキ。甘みと酸味のバランスが絶妙で、
舌ざわりはとてまめらか。口に入れた瞬間に、
舌の上でスーッと溶けていく。

毎日食べたくなるような
素朴な味わいのチーズケーキ



F あっさり バイクド

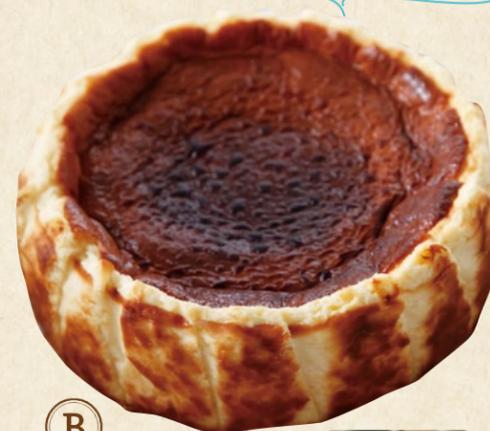
1ピース320円

安曇野産の牛乳から起こして
つくる自家製のチーズを使
用。地元産の卵やてんさい糖、
有機レモンなどカラダにやさ
しい素材を使い、できる限り
無添加にこだわっている。



手づくりチーズによるフレ
ッシュでさっぱりとした後味
が特長。素朴な甘さの「あ
っさりレア」320円/1ピース

ほろ苦い焦げの風味が
絶妙なアクセントに!



B

いつものバスチー

ホール(15cm) 1,950円

ふわりと鼻から抜ける芳しい
焦げの香りとクリームチーズ
の濃厚な味わいのコントラ
ストが絶妙! ほろ苦い大人の味
わいと、しっとりなめらかな
食感を楽しんで。



「グリーン
ティー」
ヘルシー!

ほうじ茶の芳醇な香りとほど
よい渋味が味わえる大人の
味。「ほうじ茶ラテバスチー」
1,700円/ホール(12cm)



土台はサクサクの
グラハムクッキー!

バイクドとレア
いいとこ取りの食感♪

サワークリームやレモンの酸味を効か
せたバイクドチーズケーキ。[KTチ
ーズケーキ]1,480円/ホール(12cm)

A バスク風チーズケーキ

ホール(12cm) 980円

信州産とニュージーランド産のクリームチ
ーズに北海道産クリームを合わせて濃厚でク
リーミーな味わいに。バイクドとレアを合わ
せたような独特の食感がクセになる!

それぞれ
個性のある
一品ばかり!



レンジで15秒温めると
とろーりとろける食感に!



C バスク風チーズケーキ

ホール(12cm) 2,700円/ホール(6cm) 1,540円

とろりとした食感とキャラメルのように香ばし
い焦げの風味が特長。食べる前に15分ほど
常温に戻すと、よりなめらかに。塩と黒コショ
ウをかければ、ワインのお供にもぴったり!



爽やかな味わいのチーズクリームを
ロールした「ローレル」(右・1,200円)
と、マスカルポーネクリームとコー
ヒーのティラミス仕立ての「ノワ
ール」(左・1,300円)。各1本12cm

2020年9月5日OPEN!

DRIVE SPOT



松本市 | シンシュウスカイパーク 松本平広域公園 信州スカイパーク

ファミリースポーツゾーン南管理棟の近
くに、『信州まつもと空港』の滑走路を
再現したミニ滑走路が昨秋誕生! 長さ
は本物の1/80サイズにあたる25m、幅
は1/11サイズの4mで、滑走路標識など
もできるだけ忠実に再現されている。



親水広場では、夏の間、噴水が稼働。
7~8月の全曜は夕方からライト
アップが行われる。

〒松本市神林5300
☎0263-57-2211 (TOY BOX信州
スカイパークサービスセンター)
☎終日開放
(日没まで)
☎2,100台
☎長野道塩尻
北ICから車
で約10分



上記で紹介している店舗では、
左記のように感染拡大防止に取り組んでいます。

*新型コロナウイルスの影響により、臨時的に営業時間の短縮や休業・休館する場合があります。営業時間等の詳細につきましては、各施設にご確認ください。

