

虎の目洋菓子店

Toranome Patisserie

2025年3月、大宮商店街にオープンした洋菓子店。店内にはフランス発祥の焼菓子がずらりと並んでいます。

ちなみに「虎の目洋菓子店」という名前は、店を運営されているご夫婦と娘さんの3人が寅年生まれというところから決められたそうです。



瓦と白い窓の縁がなす和洋折衷な雰囲気がかわいらしいです。

そして店の扉を開ければ、そこには漂うバターのいい香りが…

大宮商店街でお店を構えることにしたのは、この商店街に関係がある知り合いの方からこの物件はどうか、と声をかけてもらって見に来たところ、雰囲気もすごく良く、お店の大きさもちょうど良さそうだったからだそうです。



1番人気は手前の
シュー・アラ・クレーム。
おすすめはファールトフ、
フィナフシェ、マドレーヌ
だそうです。
シュークリームは注文後に
カスタードを入れてくださる
ので出来立てほやほやです。

大切にしていること

お菓子を作るときに大切なことは何かを伺うと、『季節感』、それから『作りたて』を大切にしていると答えてくださいました。時間が経つと焼菓子にも香りがなくなってくるため、できる限り作りたてのものを買ってもらえるようにしているそうです。



焼き時間がかかるものから焼いていき、同時進行で仕上げていくそうです。

また、午後にも焼くそうで、午前と午後でメニューが少し変わるのも見どころです！

ここからはお店で購入したお菓子を食べた感想を少し載せます。
拙い文章になりますがご了承くださいと幸いです。

ついつい出来立てのお菓子の香りに惹かれ、
私もいくつかのお菓子を購入しました。
まずは気になっていたシュークリームをいただき
てうと思います。
小ぶりのサイズのシューにはぎっしりとカスター
ードクリームが詰まっていて、重厚感がありま
す。それに加えてシューと砂糖が合わさって
ザクザクとした食感が楽しめます。そして何よ
りもしっかりとしたバターの香り！美味しい！



美味しい！

帰宅後、カヌレ、ファーブルトフ、フィナフシェもいただきました。

1番焼き時間が長いというカヌレは外はカリッと、中はもちっとの権化。香ばしい風味がくせになりそうです。

フィナフシェはしっとりしていてバターの香りが濃厚なのに油っぽくなくてすごく美味しい。

ファーブルトフは生地がもちもちかつ卵感の強いぷるっとした食感をしています。プルーフの甘酸っぱさと優しい甘さが口の中で広がります。



左→ファーブルトフ
右→カヌレ
正面→フィナフシェ

お菓子全体が優しい味をしていて、
おいしさに驚きながら癒されるような
お菓子たちでした。

この時期はクリームとキャラメルを添
えたプリン、『クレーム・キャラメ
ル』や新作のタルトなどが登場してい
ます。また、週末限定でスコーンも

売っているようなの
で、ぜひみなさんも
立ち寄ってみて
ください！



袋のデザインも
可愛い！

〒603-8205

京都府京都市北区紫竹西高縄町1

Instagram

@toranome_patisserie

↑営業日カレンダーが載ってます！