



PRODUCT CODE: #001

大きなクッキー

chocolate chunk cookie

オーガニックチョコをたっぷり使ったくちどけの良いクッキー。大きいので食べ応えあります！



PRODUCT CODE: #002

スノーボール

snowbowl cookies

口に入れると、サクッとほろっと。てんさい糖をまぶしてあり、やさしい甘さに仕上がっています。



PRODUCT CODE: #003

イロドリクッキー

IRODORI cookies

バニラ・チョコ・アーモンド・シナモンクミのアソートセット！7枚入り



PRODUCT CODE: #004

チョコクッキー

chocolate cookies

チョコレート生地にスライスしたアーモンドがたっぷり入ったザクザククッキー。断面もかわいいです



PRODUCT CODE: #005

アーモンドクッキー

almond cookies

ローストして砕いたアーモンドが良いアクセントになった、やみつきクッキー！



PRODUCT CODE: #006

バニラクッキー

Various sizes and colours

発酵バターとオーガニックのバニラビーズを使って香り高く仕上げています。みんな大好きな定番商品です。



PRODUCT CODE: #007

シナモンクミクッキー

cinnamon & walnut cookie

シナモンと相性の良いクミを合わせました。きび糖のこっくりした甘さで、コーヒーもすすみます



PRODUCT CODE: #008

クロッカン

crocan

卵白で作ったメレンゲ生地にナッツを合わせてカリカリ食感に仕上げました。



PRODUCT CODE: #009

ビスコッティー

biscotti

生地にナッツを合わせて二度焼きしました。カリカリ食感で、カフェオレにつけて食べてもおいしいです。



PRODUCT CODE: #010

マフィン muffin

サワークリームをたっぷり使った生地に季節の果物などたっぷり入れたおいしいマフィン。太白ごま油を使ってもちもち食感です。



PRODUCT CODE: #011

スコーン (プレーン) scone plane

外はカリッと中はふわっと全粒粉入りのサクサクスコーン、ほんのりと甘さがあります。



PRODUCT CODE: #012

スコーン scone

チョコレートやナッツなど入れて焼きこみました。食感を楽しめるスコーンです。※季節によって中身がかわります



PRODUCT CODE: #013

ブラウニー brownie

KAOKA社の力カオ70%のオーガニックチョコをたっぷり使用したビターで濃厚なチョコレートケーキ。



PRODUCT CODE: #014

アーモンドケーキ almond cake

ラム酒とアーモンドの豊かな香りやコクを感じられるしっとりケーキ。



PRODUCT CODE: #015

パウンドケーキ pound cake

発酵バターをたっぷり使った、香り高いしっとりケーキ。季節の果物やナッツを入れ焼き込みました。



IRODORI
café

珈琲と
焼き菓子

それぞれイロドリをもったメンバーたちが作るイロトリドリの焼き菓子であなたの人生がより彩り豊かになりますように。

IRODORI café (イロドリカフェ)

OPEN

月～金 10:30-16:00 (第二、第四水曜日定休日)

住所: 〒111-0024

東京都台東区今戸2丁目14-3

TEL: 03-6240-6234