SYM

SYMはsymphony(交響曲)やsymmetry(対称性)の略語の店名です。

## Restaurant SYM blanc レストラン

2001年にオープンしたレストランでは季節の食材とヴァン・ナチュールをお楽しみいただいておりま す。

## Grocery SYM gris グロサリー

ずっと焼き続けたい素朴な焼き菓子とレストランでも味わっていただいている食材、イタリアのお菓 子を取り扱っております。

店名のサブタイトルであるgris(フランス語で灰色の意)。

またgrisはグロサリーのアイコン色でもあります。

レストランが始まりだったSYMにとって大事な食材を料理(磨き上げる)=blanc(フランス語で白色の 意)をレストランのサブタイトルにし、その原点である食材をgris(料理する前の素晴らしい食材)と表 現しております。

## 2025年冬の贈り物予約販売

イイホシユミコさん/yumiko iihoshi porcelainの器(フラックス グレー)(10 items)

イイホシユミコさん/yumiko iihoshi porcelainの器(ミスティピ ンク)(11 items)

イイホシユミコさん/yumiko iihoshi porcelainの器(アンティー クホワイト)(10 items)

岡澤悦子さんのピッチャー(1 item)

石川隆児さんの器(12 items)

寺門広気さんの器(22 items)

おるがん社 にしおゆきさんのフェ ーブ(3 items)

dieci × 鹿児島睦 マグカップ(1 item)

中村好文さんデザインのもの(5

items)

items)

ま)」(1 item)

赤木明登さんの漆のお重箱とスー プ皿(3 items)

江 籠 正 樹 さんの木の作品(3

井藤昌志さん / IFUJI の針山、オ

ーバルボックス(10 items)

一刀彫結の干支シリーズ「午(う

工房アームズの重箱とKUSAMAト

レーと丸盆(6 items)

(3 items)

山口和宏さんの木のチーズボード

柴田慶信商店(大館曲げわっぱ) (5 items)

土楽の土鍋(7 items)

items)

item)

KINTO × トラネコボンボンのウ ォーターボトル(2 items)

スタジオプレパのティーポット(2

辻和美さん × 木村硝子店のグラス  $\lceil zoomer + (\vec{x} - \vec{r}) \rceil$  (1

辻和金網の手付焼網とコーヒード リッパー(5 items)

Westside33 (銅鍋とアルミ鍋、ア

ルミ製品)(19 items)

渡辺康啓さんのリネンクロスとス テンレスのもの(7 items)

多鹿治夫鋏製作所/TAjiKA(鋏)

(5 items)

ベッドとネームタグ(16 items)

lilla kompisの小さな家族のための

フォトグラファー大段まちこさん のLOLIT ROOM 写真館(1 item)

高林麻里さんのチャリティの絵(17 items)

Grocery SYM gris 焼菓子4種詰め合わせ 2025

3,456円 (3,200円+税) /セット



商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明



Grocery SYM grisの季節の焼菓子とナッツ菓子の4種詰め合わせです。併設のレストランで使用する厳 選した素材で焼き上げております。

滋味深い味わいでお茶だけではなくワインにもあわせていただきたい焼菓子です。

・ブロンテ産ピスタチオのクッキー

ブロンテ産の美しい緑色の生ピスタチオをシンプルな生地にたっぷりと練り込み焼き上げました。ピス タチオのコクと風味を生かす為、薄皮はそのままに、クラシックなクッキーです。旨みあるゲランドの 塩がアクセント。

・ジンジャーとパイナップルのショコラクッキー

ジンジャーのアイシングにハイランド種パイナップルのドライのショコラ生地のクッキーです。様々な 香りの要素が口の中でふわっと広がります。

・2種のレーズンのライ麦クッキー

房干しレーズンとグリーンレーズンを使用して甘さと酸味も豊かに、ラム酒の香りがライ麦の滋味深い 味わいをより一層に引き立てくれました。

・有機アーモンドとヘーゼルナッツのショコラキャラメリゼ 糸島産苺のドライ

コクのある有機ナッツをショコラキャラメリゼし、福岡は糸島の果物のドライと合わせました。カカオ のビター感と苺の甘酸っぱさが美味しいナッツ菓子です。

amelaboさんデザインの特別な包装紙でお届けいたします。

amelaboさんからのメッセージ

福岡の大好きなレストランSYMさんのオリジナル包装紙のデザインを担当させていただい ています。

福岡に行くたびに必ず訪れるレストランでは、真っ白な空間で美味しくて美しいお料理がい ただけます。

あの空間を文字で表現できたら、と思い描きました。

ご注意

・アレルギーにご注意ください。

・全てのお菓子は小麦粉、卵、ナッツ類、乳製品、林檎など使用する厨房施設で作っております。

・賞味期限に関わらずお早目にお召し上がり下さい。

・商品の性質上割れやすいため緩衝材等を使用し細心の注意を払って梱包、発送しますが配送状況等により割 れてしまう場合がございます。原形を留めていない破損のみ不良とさせていただきます。何卒ご了承の上ご注 文くださいますようお願いいたします。

・12月6日(土)ごろから常温で発送いたします。お早目にお楽しみいただきたく、入荷次第一番早いタイミング で発送いたしますため焼き菓子のご注文を含む場合は、配達日指定のご対応が難しくなっております。 長期のお留守などの場合、配送のご対応ができかねますので、発送時期にご在宅いただけることをご確認のう えご注文くださいますようよろしくお願いいたします。