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。

2026年冬の贈り物予約販売

イイホシユミコさん/yumiko iihoshi porcelainの器(ドラジェピンク)(7 items)

イイホシユミコさん/yumiko iihoshi porcelainの器(マカロンピンク)(8 items)

イイホシユミコさん/yumiko iihoshi porcelainの器(ミスティピンク)(10 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)(9 items)

和田助製作所のアフタヌーンティースタンド ポーセリン(1 item)

石川隆児さんの器(12 items)

岡澤悦子さんのピッチャー(1 item)

中村好文さんデザインのもの(5 items)

江 籠 正 樹 さんの木の作品(4 items)

赤木明登さんの漆のデザート皿とスープ皿(4 items)

山口和宏さんのくりのお皿(1 item)

工房アームズのKUSAMAトレーと丸盆(3 items)

一刀彫結の干支シリーズ「未(ひつじ)」や「立雛」などの作品(3 items)

井藤昌志さん / IFUJIのオーバルボックス、針山(9 items)

柴田慶信商店（大館曲げわっぱ）(6 items)

NATUR 「Chubby」シリーズ(3 items)

GRANNE HANTVERKのキャンドルホルダー(2 items)

スタジオプレパのティーポット(1 item)

木村硝子さんに作ってもらったCHECK&STRIPEオリジナルグラス(2 items)

辻和美さん × 木村硝子店のグラス「zoomer+ (ズーマプラス)」(11 item)

福森道歩さん × 木村硝子店の蓋付グラス(8 items)

Westside33（銅鍋とアルミ鍋、アルミ製品）(14 items)

土楽の土鍋(7 items)

辻和金網の手付焼網とコーヒードリッパー(7 items)

多鹿治夫鋏製作所/TAjiKA（鋏）(5 items)

dieci GUSTAFSBERG × 鹿児島睦 カップ&ソーサーとJonas Lindholmデザイン"Axel"シリーズのマグカップ(5 items)

KINTO × トラネコボンボンのDAY OFF TUMBLER(1 item)

TEMBEA × CHECK&STRIPE × トラネコボンボンの帆布のバッグ(4 items)

ToolooのJohanna Gullichsen(ヨハンナ・グリクセン) Textile Craft&Designのクラフトアイテムなど(11 items)

sabita（ブランケット、生活のもの）(11 items)

TIMELESS（ウールのマット）(13 items)

Grocery SYM gris 焼菓子4種詰め合わせ 2026

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を効かせて。

・カカオニブのショコラクッキーティムールペッパーの香り
カカオニブのカリッとしたビターの味わいがショコラ生地と合わさり、余韻にティムールペッパーの香りがアクセントに。

・発酵バターと有機アーモンドのサブレマダガスカル産バニラビーンズの香り
発酵バターをたっぷりと使用したサブレです。縁に有機アーモンドをまぶし焼き上げました。天然のバニラビーンズの濃厚な香りと共にお楽しみください。

・有機ナッツのショコラキャラメリゼ糸島産温州みかんのドライ
コクのある有機ナッツをショコラキャラメリゼし、福岡は糸島の柑橘のドライと合わせました。カカオのビター感と柑橘のピールの香りが合わさり特別なナッツ菓子です。

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5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。