

2023年春メニュー 栄養成分一覧表

- ・記載している数値は、検査機関で分析した値を元に算出しております。
- ・ひとつひとつ手づくりしているため、数値に若干の誤差が生じる場合がございます。ご了承ください。
- ・商品の改良・規格変更等に伴い、予告なく数値を変更する場合がございます。
- ・この栄養成分情報は随時更新しておりますのでご確認ください。

※こちらの一覧表は、現在販売されていないケーキも含まれております。
各ケーキの販売期間につきましては、メニューページにてご確認くださいませ。

作成日：2023/2/24
更新日：2023/3/28

	ケーキ名	カット数	食品栄養成分分析一覧表 基本7項目							
			熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	水分 g	灰分 g	食塩相当量 g	
レギュラー	イチゴのタルト	10	W	3,409	51.6	168.1	422.4	983.4	9.5	2.8
			C	341	5.2	16.8	42.2	98.3	1.0	0.3
			100g	209	3.2	10.3	25.8	60.1	0.6	0.2
	赤いフルーツのタルト	8	W	2,934	31.7	150.1	364.1	536.2	2.9	0.4
			C	367	4.0	18.8	45.5	67.0	0.4	0.1
			100g	270	2.9	13.8	33.6	49.4	0.3	0.04
	ブルターニュ産“ル ガール”クリームチーズのタルト	9	W	4,202	66.3	317.2	270.5	394.6	6.4	2.4
			C	467	7.4	35.2	30.1	43.8	0.7	0.3
			100g	398	6.3	30.1	25.6	37.4	0.6	0.2
	季節のフルーツタルト ～春バージョン～	10	W	2,983	43.5	152.3	359.5	887.4	7.3	3.6
			C	298	4.4	15.2	36.0	88.7	0.7	0.4
			100g	206	3.0	10.5	24.8	61.2	0.5	0.2
季節	特選 福岡県産 “あまおう”のタルト	10	W	4,773	26.5	300.2	491.4	1162.9	9.0	3.3
			C	477	2.7	30.0	49.1	116.3	0.9	0.3
			100g	240	1.3	15.1	24.7	58.4	0.5	0.2
	特選 静岡県産 “紅ほっぺ”のタルト	10	W	4,773	26.5	300.2	491.4	1162.9	9.0	3.3
			C	477	2.7	30.0	49.1	116.3	0.9	0.3
			100g	240	1.3	15.1	24.7	58.4	0.5	0.2
	特選 白イチゴ”初恋の香り”のタルト	8	W	2,351	31.9	135.4	251.2	581.4	5.1	1.9
			C	294	4.0	16.9	31.4	72.7	0.6	0.2
			100g	234	3.2	13.5	25.0	57.9	0.5	0.2
	静岡県産“桃薫(とうくん)”のタルト	10	W	3,476	48.5	224.4	315.7	789.5	6.9	2.8
			C	348	4.9	22.4	31.6	79.0	0.7	0.3
			100g	251	3.5	16.2	22.8	57.0	0.5	0.2
	静岡県産“きらび香”のタルト	8	W	3,304	35.4	192.7	357.1	823.3	8.5	2.2
			C	413	4.4	24.1	44.6	102.9	1.1	0.3
			100g	233	2.5	13.6	25.2	58.1	0.6	0.2
	イチゴとバイクドチーズのタルト	9	W	4,242	71.0	272.1	377.2	751.3	7.4	3.0
			C	471	7.9	30.2	41.9	83.5	0.8	0.3
			100g	287	4.8	18.4	25.5	50.8	0.5	0.2
	徳島県里浦産なると金時 “里むすめ”と胡麻のタルト	10	W	5,573	75.0	352.2	525.9	598.0	11.9	1.4
			C	557	7.5	35.2	52.6	59.8	1.2	0.1
			100g	357	4.8	22.5	33.6	38.3	0.8	0.1
	5種の柑橘のタルト	10	W	3,823	51.7	196.4	462.1	882.6	7.2	0.7
			C	382	5.2	19.6	46.2	88.3	0.7	0.1
			100g	239	3.2	12.3	28.9	55.2	0.5	0.04
熊本県天草産 不知火(しらぬい) “浅海月(あさみつぎ)”のタルト	10	W	4,478	67.9	241.6	508.1	830.8	6.6	1.5	
		C	448	6.8	24.2	50.8	83.1	0.7	0.2	
		100g	271	4.1	14.6	30.7	50.2	0.4	0.1	
オレンジのタルト	9	W	2,380	28.2	148.7	232.3	466.4	4.4	1.6	
		C	264	3.1	16.5	25.8	51.8	0.5	0.2	
		100g	270	3.2	16.9	26.4	53.0	0.5	0.2	
バナナと“ルガール”クリームチーズムースのタルト～焦がしバター風味～	10	W	5,906	76.4	416.8	462.3	849.9	14.6	6.1	
		C	591	7.6	41.7	46.2	85.0	1.5	0.6	
		100g	325	4.2	22.9	25.4	46.7	0.8	0.3	
トンプソンのタルト	10	W	3,704	73.8	193.8	416.2	996.7	9.5	2.8	
		C	370	7.4	19.4	41.6	99.7	1.0	0.3	
		100g	219	4.4	11.5	24.6	59.0	0.6	0.2	
紅茶のタルト	10	W	4,860	70.5	351.4	353.8	371.1	9.2	1.1	
		C	486	7.1	35.1	35.4	37.1	0.9	0.1	
		100g	420	6.1	30.4	30.6	32.1	0.8	0.1	

2023年春メニュー 栄養成分一覧表

- ・記載している数値は、検査機関で分析した値を元に算出しております。
- ・ひとつひとつ手づくりしているため、数値に若干の誤差が生じる場合がございます。ご了承ください。
- ・商品の改良・規格変更等に伴い、予告なく数値を変更する場合がございます。
- ・この栄養成分情報は随時更新しておりますのでご確認ください。

※こちらの一覧表は、現在販売されていないケーキも含まれております。
各ケーキの販売期間につきましては、メニューページにてご確認くださいませ。

作成日：2023/2/24

更新日：2023/3/28

	ケーキ名	カット数	食品栄養成分分析一覧表 基本7項目								
			熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	水分 g	灰分 g	食塩相当量 g		
季節	桜クリームと抹茶ブリュレのタルト	10	W	4,673	70.6	260.6	511.2	589.0	8.6	1.4	
			C	467	7.1	26.1	51.1	58.9	0.9	0.1	
			100g	325	4.9	18.1	35.5	40.9	0.6	0.1	
	タイ産 マハチャノックマンゴーのタルト ～ヨーグルト風味～	10	W	3,958	64.6	243.9	376.2	920.6	9.7	3.3	
			C	396	6.5	24.4	37.6	92.1	1.0	0.3	
			100g	245	4.0	15.1	23.3	57.0	0.6	0.2	
	ピスタチオのティラミスタルト	12	W	5,483	63.0	432.1	335.6	443.7	11.6	3.3	
			C	457	5.3	36.0	28.0	37.0	1.0	0.3	
			100g	426	4.9	33.6	26.1	34.5	0.9	0.3	
C N	キャンドルナイトケーキ～イチゴバージョン～	10	W	4,110	56.7	233.0	446.6	832.4	9.3	0.9	
			C	411	5.7	23.3	44.7	83.2	0.9	0.1	
			100g	260	3.6	14.8	28.3	52.8	0.6	0.1	
店舗限定	銀座 ソラマチ	千葉県 浦部農園産 “くろいちご” のタルト	10	W	3,431	50.3	174.6	414.5	833.2	7.4	3.3
				C	343	5.0	17.5	41.5	83.3	0.7	0.3
				100g	232	3.4	11.8	28.0	56.3	0.5	0.2
	銀座 ソラマチ	香川県三木町 青野いちご園 “女峰” のタルト	10	W	2,717	45.5	148.2	300.3	798.2	7.8	2.5
				C	272	4.6	14.8	30.0	79.8	0.8	0.3
				100g	209	3.5	11.4	23.1	61.4	0.6	0.2
	京都 大阪	金平糖型 マンゴーのシブーストとチョコレートフィナンシェのタルト	10	W	3,775	65.6	194.2	441.3	549.8	10.1	3.6
				C	378	6.6	19.4	44.1	55.0	1.0	0.4
				100g	299	5.2	15.4	35.0	43.6	0.8	0.3
	浜松	イチゴとチョコレートスフレのタルト	12	W	4,008	58.2	254.6	371.0	659.4	10.8	3.3
				C	334	4.9	21.2	30.9	55.0	0.9	0.3
				100g	296	4.3	18.8	27.4	48.7	0.8	0.2
	浜松	“いなさ牛乳”のムースとバナナのタルト ～キャラメルマキアート風味～	9	W	4,764	60.9	335.7	374.7	678.1	10.6	3.0
				C	529	6.8	37.3	41.6	75.3	1.2	0.3
				100g	326	4.2	23.0	25.7	46.4	0.7	0.2
	大阪 京都 福岡	朝顔型 奈良県産 “古都華” のタルト	10	W	3,725	53.7	169.3	496.6	901.9	6.5	0.9
				C	373	5.4	16.9	49.7	90.2	0.7	0.1
				100g	229	3.3	10.4	30.5	55.4	0.4	0.1
	横浜 浜松	三重県伊賀市産 “伊賀満天星いちご”のタルト	10	W	3,191	47.3	193.3	315.6	750.9	7.9	2.8
				C	319	4.7	19.3	31.6	75.1	0.8	0.3
				100g	243	3.6	14.7	24.0	57.1	0.6	0.2
	京都	黒洲きな粉とほうじ茶のタルト ～ショートケーキ風～	10	W	6,251	90.4	429.9	505.0	668.8	11.9	1.8
				C	625	9.0	43.0	50.5	66.9	1.2	0.2
				100g	366	5.3	25.2	29.6	39.2	0.7	0.1
青山 仙台 静岡	宮城県山元町 山元いちご農園の“にこにこベリー”とずんだのタルト	10	W	3,220	66.9	164.7	367.6	631.4	7.4	3.6	
			C	322	6.7	16.5	36.8	63.1	0.7	0.4	
			100g	260	5.4	13.3	29.7	51.0	0.6	0.3	