

2021年秋メニュー 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2021/8/27

更新日2021/9/29

	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	
通常	季節のフルーツタルト～秋バージョン～	10	W	3,016	43.9	143.9	386.4	933.2	7.6	2.5
			C	302	4.4	14.4	38.6	93.3	0.8	0.3
			100g	199	2.9	9.5	25.5	61.6	0.5	0.2
	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
	クラシックショコラ	8	W	4,053	58.3	273.2	340.3	204.2	8.0	1.2
			C	507	7.3	34.2	42.5	25.5	1.0	0.2
			100g	458	6.6	30.9	38.5	23.1	0.9	0.1
	ブルーベリーのタルト	10	W	3,125	50.2	191.0	301.4	675.6	6.8	2.5
			C	313	5.0	19.1	30.1	67.6	0.7	0.3
			100g	255	4.1	15.6	24.6	55.2	0.6	0.2
季節	桃とチーズのタルト	10	W	4,284	46.8	283.6	386.0	738.3	7.3	3.6
			C	428	4.7	28.4	38.6	73.8	0.7	0.4
			100g	293	3.2	19.4	26.4	50.5	0.5	0.2
	沖縄県産“キーツマンゴー”のタルト	10	W	4,139	56.4	271.6	367.3	608.8	7.9	2.8
			C	414	5.6	27.2	36.7	60.9	0.8	0.3
			100g	315	4.3	20.7	28.0	46.4	0.6	0.2
	北海道産 らいでんメロンのタルト	10	W	3,019	54.1	164.9	329.7	729.0	10.3	3.0
			C	302	5.4	16.5	33.0	72.9	1.0	0.3
			100g	234	4.2	12.8	25.6	56.6	0.8	0.2
	イチジクと赤いフルーツのチョコレートタルト	10	W	3,905	55.2	203.8	462.6	684.9	8.5	0.7
			C	391	5.5	20.4	46.3	68.5	0.9	0.1
			100g	276	3.9	14.4	32.7	48.4	0.6	0.05
	島根県産多伎いちじく 出雲“縁結び”のタルト	10	W	4,084	69.0	190.2	524.1	1070.5	11.2	2.5
			C	408	6.9	19.0	52.4	107.1	1.1	0.3
			100g	219	3.7	10.2	28.1	57.4	0.6	0.1
	“ピオレスリエス”のタルト	10	W	4,012	46.6	245.2	404.6	798.6	9.0	2.8
			C	401	4.7	24.5	40.5	79.9	0.9	0.3
			100g	267	3.1	16.3	26.9	53.1	0.6	0.2
さつまいものタルト“黒糖風味”	8	W	3,623	27.7	245.1	326.5	419.1	6.6	0.7	
		C	453	3.5	30.6	40.8	52.4	0.8	0.1	
		100g	353	2.7	23.9	31.9	40.9	0.6	0.1	
種子島蜜芋“みつ姫”のスイートポテトタルト	10	W	4,078	57.3	250.0	399.6	221.8	11.3	3.6	
		C	408	5.7	25.0	40.0	22.2	1.1	0.4	
		100g	434	6.1	26.6	42.5	23.6	1.2	0.4	
北海道みよい農園産 くりりんかぼちゃのタルト	8	W	3,660	48.6	211.6	390.4	556.9	8.5	2.4	
		C	458	6.1	26.5	48.8	69.6	1.1	0.3	
		100g	301	4.0	17.4	32.1	45.8	0.7	0.2	
スイートカボチャのタルト	10	W	4,244	66.5	224.5	489.3	593.2	12.5	3.6	
		C	424	6.7	22.5	48.9	59.3	1.3	0.4	
		100g	306	4.8	16.2	35.3	42.8	0.9	0.3	
カボチャのタルト	8	W	2,602	44.3	116.2	344.8	411.2	5.5	0.7	
		C	325	5.5	14.5	43.1	51.4	0.7	0.1	
		100g	282	4.8	12.6	37.4	44.6	0.6	0.1	

2021年秋メニュー 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2021/8/27
更新日2021/9/29

	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	和梨のタルト	10	W	4,300	77.1	277.9	372.5	718.8	8.7	3.3
		C	430	7.7	27.8	37.3	71.9	0.9	0.3	
		100g	296	5.3	19.1	25.6	49.4	0.6	0.2	
	青森県産 ゼネラルレクラークのタルト	10	W	3,526	59.2	198.9	374.9	877.4	7.6	2.5
		C	353	5.9	19.9	37.5	87.7	0.8	0.3	
		100g	232	3.9	13.1	24.7	57.8	0.5	0.2	
	新潟県しろね産 ル レクチエ（洋梨）のタルト	8	W	3,401	27.0	207.0	358.8	444.1	3.1	0.4
		C	425	3.4	25.9	44.9	55.5	0.4	0.1	
		100g	327	2.6	19.9	34.5	42.7	0.3	0.04	
	モンブラン	12	W	5,832	68.0	340.1	624.8	744.6	12.5	2.8
		C	486	5.7	28.3	52.1	62.1	1.0	0.2	
		100g	326	3.8	19.0	34.9	41.6	0.7	0.2	
	京都府産 丹波栗とマロンクリームタルト	8	W	4,751	51.8	272.1	523.7	348.0	8.4	2.0
		C	594	6.5	34.0	65.5	43.5	1.1	0.3	
		100g	395	4.3	22.6	43.5	28.9	0.7	0.2	
	京都府産 丹波栗とマロンクリームタルト	12	W	6,612	93.3	367.8	732.2	557.9	8.8	0.7
		C	551	7.8	30.7	61.0	46.5	0.7	0.1	
		100g	376	5.3	20.9	41.6	31.7	0.5	0.04	
	“カッタクルガン”のタルト	10	W	3,260	47.6	171.2	382.1	789.7	8.4	2.4
		C	326	4.8	17.1	38.2	79.0	0.8	0.2	
		100g	233	3.4	12.2	27.3	56.4	0.6	0.2	
	シャインマスカットのタルト	10	W	3,231	51.7	179.5	352.2	768.4	8.2	2.3
		C	323	5.2	18.0	35.2	76.8	0.8	0.2	
		100g	238	3.8	13.2	25.9	56.5	0.6	0.2	
	長野県産 “ナガノパープル”のタルト	10	W	4,022	63.1	230.3	424.3	566.3	9.0	1.8
		C	402	6.3	23.0	42.4	56.6	0.9	0.2	
		100g	311	4.9	17.8	32.8	43.8	0.7	0.1	
長野県産 “ハニーシードレス”のタルト	10	W	3,719	47.7	187.4	460.3	940.4	8.2	2.5	
	C	372	4.8	18.7	46.0	94.0	0.8	0.3		
	100g	226	2.9	11.4	28.0	57.2	0.5	0.2		
長野県産 ナガノパープルと“ル ガール”クリームチーズのタルト	10	W	3,413	58.8	196.6	352.2	752.6	9.8	3.0	
	C	341	5.9	19.7	35.2	75.3	1.0	0.3		
	100g	249	4.3	14.4	25.7	54.9	0.7	0.2		
甘酸っぱいリンゴのタルト	9	W	3,167	34.2	161.3	394.7	626.9	4.9	1.1	
	C	352	3.8	17.9	43.9	69.7	0.5	0.1		
	100g	259	2.8	13.2	32.3	51.3	0.4	0.1		
紅玉とイチゴのタルト～チョコレート風味～	10	W	4,569	60.9	301.2	403.7	826.6	9.6	3.3	
	C	457	6.1	30.1	40.4	82.7	1.0	0.3		
	100g	285	3.8	18.8	25.2	51.6	0.6	0.2		
リンゴとプリンのタルト～カマンベールチーズ風味～	10	W	5,801	73.2	382.0	517.6	799.7	12.5	3.0	
	C	580	7.3	38.2	51.8	80.0	1.3	0.3		
	100g	325	4.1	21.4	29.0	44.8	0.7	0.2		
柿とチョコレートのタルト	10	W	5,771	69.7	354.6	575.3	690.3	10.1	1.1	
	C	577	7.0	35.5	57.5	69.0	1.0	0.1		
	100g	339	4.1	20.9	33.8	40.6	0.6	0.1		
柿のタルト	10	W	2,976	46.4	153.5	352.2	731.4	6.5	2.2	
	C	298	4.6	15.4	35.2	73.1	0.7	0.2		
	100g	231	3.6	11.9	27.3	56.7	0.5	0.2		
オータムフルーツのタルト	10	W	3,171	44.0	146.5	419.0	848.2	7.3	2.8	
	C	317	4.4	14.7	41.9	84.8	0.7	0.3		
	100g	216	3.0	10.0	28.6	57.9	0.5	0.2		
チョコレートとバナナのタルト	12	W	7,218	88.2	501.0	589.1	569.8	15.9	1.5	
	C	602	7.4	41.8	49.1	47.5	1.3	0.1		
	100g	409	5.0	28.4	33.4	32.3	0.9	0.1		

2021年秋メニュー 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2021/8/27
更新日2021/9/29

	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	結晶型 極撰バナナと黒糖クリームのティラミス	10	W	4,305	49.3	287.7	379.5	642.5	11.0	2.4	
			C	431	4.9	28.8	38.0	64.3	1.1	0.2	
			100g	314	3.6	21.0	27.7	46.9	0.8	0.2	
	ティラミス	12	W	5,011	63.2	366.4	365.1	486.3	9.0	3.3	
			C	418	5.3	30.5	30.4	40.5	0.8	0.3	
			100g	388	4.9	28.4	28.3	37.7	0.7	0.3	
C N	キャンドルナイトケーキ (イチジクバージョン)	10	W	4,559	79.2	256.2	484.1	977.7	12.8	1.5	
			C	456	7.9	25.6	48.4	97.8	1.3	0.2	
			100g	252	4.4	14.2	26.7	54.0	0.7	0.1	
店舗限定	浜松	クルミのタルト	10	W	6,066	101.0	447.5	408.6	375.3	7.6	0.6
				C	607	10.1	44.8	40.9	37.5	0.8	0.1
				100g	453	7.5	33.4	30.5	28.0	0.6	0.04
	静岡	波型 栗とバナナのクラシックショコラタルト	10	W	5,048	65.1	274.4	579.4	457.4	9.7	2.8
				C	505	6.5	27.4	57.9	45.7	1.0	0.3
				100g	364	4.7	19.8	41.8	33.0	0.7	0.2
	青山	サツマイモのキャラメリゼとリンゴのタルト	10	W	4,906	58.2	259.7	584.0	662.7	9.4	1.0
				C	491	5.8	26.0	58.4	66.3	0.9	0.1
				100g	312	3.7	16.5	37.1	42.1	0.6	0.1
	ソラマチ	634 極撰バナナのタルト	10	W	5,926	78.2	408.3	484.6	923.5	13.4	3.6
				C	593	7.8	40.8	48.5	92.4	1.3	0.4
				100g	311	4.1	21.4	25.4	48.4	0.7	0.2
	銀座・仙台・静岡・福岡	福島県伊達市産桃 ”黄美のハート” と甘酒カスタードのタルト	10	W	3,043	43.8	147.1	386.0	830.0	7.1	2.8
				C	304	4.4	14.7	38.6	83.0	0.7	0.3
				100g	215	3.1	10.4	27.3	58.7	0.5	0.2
	銀座・大阪	山梨県産 “富士の輝” のタルト	10	W	4,989	52.6	338.1	433.9	760.8	9.6	3.0
				C	499	5.3	33.8	43.4	76.1	1.0	0.3
				100g	313	3.3	21.2	27.2	47.7	0.6	0.2
	仙台	2 色の桃とはちみつヨーグルトムースのタルト	10	W	3,684	58.2	203.7	404.5	779.9	8.7	3.0
				C	368	5.8	20.4	40.5	78.0	0.9	0.3
				100g	253	4.0	14.0	27.8	53.6	0.6	0.2
	横浜・仙台・大阪・浜松	長野県産 “すずあかね” のタルト	10	W	4,380	51.0	245.3	492.1	851.0	6.6	0.8
				C	438	5.1	24.5	49.2	85.1	0.7	0.1
				100g	266	3.1	14.9	29.9	51.7	0.4	0.05
銀座・横浜・京都・大阪	山梨県産 “マイハート” のタルト	10	W	3,003	40.4	144.0	386.3	767.2	8.1	2.5	
			C	300	4.0	14.4	38.6	76.7	0.8	0.3	
			100g	223	3.0	10.7	28.7	57.0	0.6	0.2	
仙台・京都	島根県出雲産 “クイーンニーナ” のタルト	10	W	3,561	52.9	175.7	441.9	1027.0	8.5	2.8	
			C	356	5.3	17.6	44.2	102.7	0.9	0.3	
			100g	209	3.1	10.3	25.9	60.2	0.5	0.2	

2021年クリスマス予約ケーキ 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2021/8/27
更新日2021/9/29

ケーキ名	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		
クリスマス予約ケーキ	色とりどりのフルーツリースのタルト(15cm)	W	1,527	19.6	82.3	176.9	370.9	3.3	1.3
		100g	234	3.0	12.6	27.1	56.8	0.5	0.2
	色とりどりのフルーツリースのタルト(17cm)	W	1,711	23.5	82.2	219.3	454.1	3.9	1.4
		100g	219	3.0	10.5	28.0	58.0	0.5	0.2
	色とりどりのフルーツリースのタルト(21cm)	W	2,844	39.4	156.3	320.0	709.1	6.2	2.3
		100g	231	3.2	12.7	26.0	57.6	0.5	0.2
	イチゴとチョコレートクリームタルト(15cm)	W	1,579	22.2	88.8	172.8	312.6	3.6	1.2
		100g	263	3.7	14.8	28.8	52.1	0.6	0.2
	イチゴとチョコレートクリームタルト(19cm)	W	2,451	36.2	146.6	246.6	516.9	5.7	1.7
		100g	257	3.8	15.4	25.9	54.3	0.6	0.2
	ブルターニュ産ルガーラクリームチーズとイチゴのタルト(15cm)	W	1,553	22.9	108.2	121.8	331.6	3.5	1.7
		100g	264	3.9	18.4	20.7	56.4	0.6	0.3
	ブルターニュ産ルガーラクリームチーズとイチゴのタルト(19cm)	W	2,291	29.4	158.4	186.9	510.0	5.3	2.0
		100g	257	3.3	17.8	21.0	57.3	0.6	0.2
	～タルトプレミエ～クリスマスツリーのタルト(小)	W	1,999	35.5	112.2	211.9	331.8	5.6	1.8
		100g	287	5.1	16.1	30.4	47.6	0.8	0.3
	～タルトプレミエ～クリスマスツリーのタルト(大)	W	3,924	70.8	225.8	402.1	626.6	10.7	3.0
		100g	294	5.3	16.9	30.1	46.9	0.8	0.2