

## 2021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2021/2/20  
更新日2021/4/15

	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 ～春バージョン～	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
	イチゴのタルト	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	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	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	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
	バナナのタルト	W	5,138	43.2	353.8	445.2	664.5	8.3	0.6
		C	514	4.3	35.4	44.5	66.5	0.8	0.1
		100g	339	2.9	23.4	29.4	43.9	0.5	0.04
	クルミのタルト	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
季節	茨城県産 “旭廿十郎” のタルト	W	5,303	58.2	304.5	582.5	705.5	13.3	2.8
		C	530	5.8	30.5	58.3	70.6	1.3	0.3
		100g	319	3.5	18.3	35.0	42.4	0.8	0.2
	特選 福岡県産 “あまおう” のタルト	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	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
	静岡県産 桃薫(とうくん)のタルト	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
	特選 白イチゴ～初恋の香り～とババロアのタルト	W	2,493	30.2	155.7	242.8	481.8	5.5	1.9
		C	312	3.8	19.5	30.4	60.2	0.7	0.2
		100g	272	3.3	17.0	26.5	52.6	0.6	0.2
	静岡県産 きらび香のタルト	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
	イチゴとベイクドチーズのタルト	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
イチゴとリュバープのタルト	W	4,054	55.9	246.4	403.2	613.5	11.0	2.0	
	C	507	7.0	30.8	50.4	76.7	1.4	0.3	
	100g	305	4.2	18.5	30.3	46.1	0.8	0.2	
イチゴのムースタルト	W	3,586	49.2	185.6	429.8	915.1	6.3	1.0	
	C	359	4.9	18.6	43.0	91.5	0.6	0.1	
	100g	226	3.1	11.7	27.1	57.7	0.4	0.1	
香川県三木町「青野いちご園」女峰のタルト	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	
抹茶とイチゴのタルト	W	4,589	63.6	295.2	419.4	726.7	9.1	3.3	
	C	459	6.4	29.5	41.9	72.7	0.9	0.3	
	100g	303	4.2	19.5	27.7	48.0	0.6	0.2	

## 2021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2021/2/20  
更新日2021/4/15

	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	金平糖型 赤いフルーツとピスタチオフィナンシェのタルト	W	3,653	60.0	181.4	445.1	609.4	9.1	2.8
		C	365	6.0	18.1	44.5	60.9	0.9	0.3
		100g	280	4.6	13.9	34.1	46.7	0.7	0.2
	星型 桜クリームとフルーツのタルト	W	3,264	45.5	194.3	333.4	649.4	7.4	2.5
		C	408	5.7	24.3	41.7	81.2	0.9	0.3
		100g	265	3.7	15.8	27.1	52.8	0.6	0.2
	徳島県里浦産なると金時 里むすめと胡麻のタルト	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
	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	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
	5種の柑橘のタルト	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
	静岡県産 メイボメロのタルト	W	4,650	60.5	248.6	542.7	821.5	6.7	0.9
		C	465	6.1	24.9	54.3	82.2	0.7	0.1
		100g	277	3.6	14.8	32.3	48.9	0.4	0.1
	柑橘とマンゴーの甘酸っぱいレアチーズタルト	W	3,936	64.3	243.8	371.1	806.3	10.5	5.3
		C	394	6.4	24.4	37.1	80.6	1.1	0.5
		100g	263	4.3	16.3	24.8	53.9	0.7	0.4
	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～	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
	メイプルナッツのタルト	W	5,420	101.6	384.2	389.0	293.5	11.7	2.3
		C	542	10.2	38.4	38.9	29.4	1.2	0.2
		100g	459	8.6	32.6	33.0	24.9	1.0	0.2
	トンプソンのタルト	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
緑茶のタルト	W	4,892	64.8	330.1	415.5	347.0	7.6	0.6	
	C	408	5.4	27.5	34.6	28.9	0.6	0.1	
	100g	420	5.6	28.3	35.7	29.8	0.7	0.1	
抹茶のティラミス	W	5,297	73.0	341.3	483.2	518.0	9.5	2.1	
	C	441	6.1	28.4	40.3	43.2	0.8	0.2	
	100g	372	5.1	24.0	33.9	36.4	0.7	0.1	
特選 宮崎県産マンゴーのタルト	W	4,534	44.1	129.8	797.4	741.3	7.4	2.0	
	C	453	4.4	13.0	79.7	74.1	0.7	0.2	
	100g	264	2.6	7.5	46.4	43.1	0.4	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～	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	
マンゴーとキャラメルサレのタルト	W	5,304	76.2	361.5	436.3	525.3	12.7	4.6	
	C	530	7.6	36.2	43.6	52.5	1.3	0.5	
	100g	376	5.4	25.6	30.9	37.2	0.9	0.3	
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	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	
マンゴーとチーズムースのタルト～カマンベール 風味～	W	5,728	67.9	406.1	450.3	643.1	12.6	5.6	
	C	573	6.8	40.6	45.0	64.3	1.3	0.6	
	100g	363	4.3	25.7	28.5	40.7	0.8	0.4	
特選 静岡県袋井産クラウンメロンのタルト	W	3,625	55.4	205.8	387.7	1015.0	16.1	3.0	
	C	363	5.5	20.6	38.8	101.5	1.6	0.3	
	100g	216	3.3	12.3	23.1	60.4	1.0	0.2	

## 2021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2021/2/20  
更新日2021/4/15

	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	熊本県産 肥後グリーンメロンのタルト	10	W	3,130	56.0	153.1	382.0	1015.4	10.5	3.3	
			C	313	5.6	15.3	38.2	101.5	1.1	0.3	
			100g	194	3.5	9.5	23.6	62.8	0.6	0.2	
	メロンとブルンドチョコレートクリームタルト	10	W	3,994	56.5	235.3	412.6	814.4	9.2	3.0	
			C	399	5.7	23.5	41.3	81.4	0.9	0.3	
			100g	261	3.7	15.4	27.0	53.3	0.6	0.2	
C N	キャンドルナイトケーキ (イチゴ)	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	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
	仙台	コーヒー風味のチョコレートタルト	10	W	6,094	34.0	422.0	540.0	297.9	6.1	1.1
				C	609	3.4	42.2	54.0	29.8	0.6	0.1
				100g	469	2.6	32.5	41.5	22.9	0.5	0.1
	大阪	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
		9	オレンジのタルト	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	
	福岡	メロンとプリンのタルト～キャラメル風味～	9	W	3,767	69.6	190.9	442.5	768.1	8.9	1.5
				C	419	7.7	21.2	49.2	85.3	1.0	0.2
				100g	255	4.7	12.9	29.9	51.9	0.6	0.1
	浜松	イチゴとアーモンドババロアのタルト～ホワイトチョコレート風味～	10	W	5,285	93.6	337.0	469.5	649.0	10.9	2.4
				C	529	9.4	33.7	47.0	64.9	1.1	0.2
				100g	339	6.0	21.6	30.1	41.6	0.7	0.2
	銀座・青山	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
	横浜・仙台	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
	京都・大阪	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	
静岡・京都	ミルクプリンとフルーツのタルト	9	W	3,472	65.5	171.6	416.5	898.6	7.8	1.0	
			C	386	7.3	19.1	46.3	99.8	0.9	0.1	
			100g	223	4.2	11.0	26.7	57.6	0.5	0.1	
青山・大阪	三重県伊賀市産 “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 銀座・青山	イチゴとホワイトチョコババロアのタルト	10	W	4,446	59.3	282.3	417.1	834.1	11.2	3.3	
			C	445	5.9	28.2	41.7	83.4	1.1	0.3	
			100g	277	3.7	17.6	26.0	52.0	0.7	0.2	