

## 2020年冬メニュー 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2020/11/24  
更新2021/ 1/20

	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 ～冬バージョン～	W	3,174	45.0	147.8	415.9	989.3	8.0	2.4	
		C	317	4.5	14.8	41.6	98.9	0.8	0.2	
		100g	198	2.8	9.2	25.9	61.6	0.5	0.1	
	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	3,904	59.2	248.2	358.4	168.7	5.5	0.8	
		C	488	7.4	31.0	44.8	21.1	0.7	0.1	
		100g	465	7.0	29.5	42.7	20.1	0.7	0.1	
	コーヒー風味のチョコレートタルト	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	
	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	さつまいものタルト “黒糖風味”	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
青森県産 “ゼネラルレクラーク” のタルト		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	
新潟県白根産 ル レクチエ (洋梨) のタルト		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		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	
マロンショコラのタルト		W	4,899	72.8	301.9	472.7	464.7	11.9	4.1	
		C	408	6.1	25.2	39.4	38.7	1.0	0.3	
		100g	370	5.5	22.8	35.7	35.1	0.9	0.3	
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	
3種のベリーとチョコレートのタルト	W	3,441	50.3	174.2	417.9	638.6	9.0	1.0		
	C	344	5.0	17.4	41.8	63.9	0.9	0.1		
	100g	267	3.9	13.5	32.4	49.5	0.7	0.1		
白イチゴ～初恋の香り～のタルト	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		
特選 白イチゴ～初恋の香り～とパパロアのタルト	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		

## 2020年冬メニュー 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2020/11/24  
更新2021/ 1/20

	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	フレジエのタルト	10	W	4,229	51.3	234.3	478.8	938.8	6.8	3.0
			C	423	5.1	23.4	47.9	93.9	0.7	0.3
			100g	247	3.0	13.7	28.0	54.9	0.4	0.2
	イチゴと練乳クリームของティラミス	12	W	5,691	71.4	336.5	594.1	868.6	9.4	1.9
			C	474	6.0	28.0	49.5	72.4	0.8	0.2
			100g	303	3.8	17.9	31.6	46.2	0.5	0.1
	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
	イチゴとブルーベリーマフィンのタルト	10	W	4,448	47.5	256.7	486.8	684.1	8.9	3.3
			C	445	4.8	25.7	48.7	68.4	0.9	0.3
			100g	300	3.2	17.3	32.8	46.1	0.6	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
	イチゴとピスタチオカスタードのタルト	10	W	2,984	54.9	154.1	344.4	779.9	6.7	3.3
			C	298	5.5	15.4	34.4	78.0	0.7	0.3
			100g	223	4.1	11.5	25.7	58.2	0.5	0.2
	結晶型 赤いフルーツのオペラタルト	10	W	4,321	69.6	278.4	384.2	648.7	11.1	2.5
			C	432	7.0	27.8	38.4	64.9	1.1	0.3
			100g	310	5.0	20.0	27.6	46.6	0.8	0.2
	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
	クルミとリンゴのチョコレートタルト	10	W	6,183	74.5	470.2	413.2	383.5	13.6	3.0
			C	618	7.5	47.0	41.3	38.4	1.4	0.3
			100g	456	5.5	34.7	30.5	28.3	1.0	0.2
	ブルターニュ産ル ガールクリームチーズとチョコレートタルト	9	W	4,719	73.3	355.3	306.9	384.6	7.9	2.4
			C	524	8.1	39.5	34.1	42.7	0.9	0.3
			100g	418	6.5	31.5	27.2	34.1	0.7	0.2
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	
チョコレートクリームのタルト	12	W	5,510	82.4	363.2	477.8	413.1	13.5	3.0	
		C	459	6.9	30.3	39.8	34.4	1.1	0.3	
		100g	408	6.1	26.9	35.4	30.6	1.0	0.2	
ブラウニーとチョコレートクリームのタルト	12	W	6,239	83.1	453.0	457.5	504.3	12.1	3.3	
		C	520	6.9	37.8	38.1	42.0	1.0	0.3	
		100g	413	5.5	30.0	30.3	33.4	0.8	0.2	
ピーカンナッツとキャラメルクリームのタルト	10	W	6,712	76.4	479.3	523.2	325.2	9.9	3.0	
		C	671	7.6	47.9	52.3	32.5	1.0	0.3	
		100g	475	5.4	33.9	37.0	23.0	0.7	0.2	
静岡県伊豆産 ハニーライムとレモンクリームのタルト	10	W	3,302	49.2	189.9	348.9	370.2	5.8	3.0	
		C	330	4.9	19.0	34.9	37.0	0.6	0.3	
		100g	343	5.1	19.7	36.2	38.4	0.6	0.3	
熊本県天草産 不知火のタルト	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	
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	

## 2020年冬メニュー 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2020/11/24  
更新2021/ 1/20

	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	クレームフレッシュのタルト	8	W	3,613	40.2	252.8	294.2	439.6	5.2	2.2
			C	452	5.0	31.6	36.8	55.0	0.7	0.3
			100g	350	3.9	24.5	28.5	42.6	0.5	0.2
	プレミアム 季節のフルーツタルト	10	W	3,196	49.5	153.5	404.1	1034.6	8.3	2.5
			C	320	5.0	15.4	40.4	103.5	0.8	0.3
			100g	194	3.0	9.3	24.5	62.7	0.5	0.2
	イチゴと小豆クリーム のタルト 白ごまの香り	10	W	4,456	88.6	238.3	489.3	782.5	11.3	3.0
			C	446	8.9	23.8	48.9	78.3	1.1	0.3
			100g	277	5.5	14.8	30.4	48.6	0.7	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	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