

Short Cake Noël ショートケーキ・ノエル

Φ12cm ¥3,800 / Φ15cm ¥5,000 / Φ18cm ¥5,900

特定原材料等：卵・小麦・乳・大豆

苺たっぷり、定番のショートケーキ。

サントスシェフが数年かけて開発した、ふわふわもちもちのスポンジと、繊細で滑らかな口どけの生クリーム、たっぷりの苺で彩ったクリスマス仕様のショートケーキです。

※写真はΦ15cmを使用しています。



ホイップクリーム

スポンジ生地

苺

糖質制限 Slim Pistache Chocolat スリム・ピスターシュ・ショコラ

Φ12cm ¥3,900 / Φ15cm ¥5,300

特定原材料等：卵・小麦・乳・ゼラチン・アーモンド

糖質制限でも、おいしいクリスマス。

罪悪感なく食べられて毎年大好評！チョコレートのスポンジとムース、バニラクリームにピスタチオが加わって、糖質制限とは思えない美味しさ。



ピスタチオのホイップクリーム

ピスタチオムース

バニラクリーム

チョコレートムース

フランボワーズシロップを染み込ませた
チョコレートスポンジ

Φ12cmの糖質量:1/4カットで約7g/Φ15cmの糖質量:1/6カットで約8g

※写真はΦ12cmを使用しています。

Pistache Chocolat Framboise ピスターシュ・ショコラ・フランボワーズ

長さ約17.5cm ¥2,400

特定原材料等：卵・小麦・乳・ゼラチン・大豆・アーモンド

定番&人気ケーキのノエル版。

人気のピスタチオとショコラのケーキ「ディスカバリー」のノエル版！中のチェリーをフランボワーズに変更し、チョコレートのムースは、より濃厚さが増しました。



ピスタチオムース

チョコレートムース

ブラリネチョコレートと乾燥クレープ

チョコレートスポンジ

フランボワーズのシロップ漬け