

2022年夏メニュー 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2022/5/27
更新日2022/7/28

	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	季節のフルーツタルト ～夏バージョン～	W	3,229	51.7	161.5	392.1	954.9	7.8	2.8	
		C	323	5.2	16.2	39.2	95.5	0.8	0.3	
		100g	206	3.3	10.3	25.0	60.9	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	
	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	
季節	イチジクのタルト	W	3,007	47.1	155.7	354.4	744.3	6.5	2.5	
		C	301	4.7	15.6	35.4	74.4	0.7	0.3	
		100g	230	3.6	11.9	27.1	56.9	0.5	0.2	
	福岡県産イチジク“とよみつひめ”のタルト	W	3,007	47.1	155.7	354.4	744.3	6.5	2.5	
		C	301	4.7	15.6	35.4	74.4	0.7	0.3	
		100g	230	3.6	11.9	27.1	56.9	0.5	0.2	
	イチジクのタルト ～ショートケーキ風～	W	4,337	46.6	286.9	392.0	767.5	9.0	3.0	
		C	434	4.7	28.7	39.2	76.8	0.9	0.3	
		100g	289	3.1	19.1	26.1	51.1	0.6	0.2	
	レモンのティラミス	W	5978	76.4	415.6	482.9	542.4	10.7	3.0	
		C	598	7.6	41.6	48.3	54.2	1.1	0.3	
		100g	391	5.0	27.2	31.6	35.5	0.7	0.2	
	オレンジのタルト	W	2380	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	
	キウイフルーツとリンゴムースのタルト	W	3,109	38.5	160.9	376.7	792.0	6.9	2.4	
		C	311	3.9	16.1	37.7	79.2	0.7	0.2	
		100g	226	2.8	11.7	27.4	57.6	0.5	0.2	
ネクタリンのタルト	W	3,934	36.6	247.6	389.7	785.2	5.9	0.5		
	C	393	3.7	24.8	39.0	78.5	0.6	0.05		
	100g	269	2.5	16.9	26.6	53.6	0.4	0.03		
特選 佐藤錦のタルト	W	2,057	36.8	88.1	279.2	523.2	5.7	0.4		
	C	257	4.6	11.0	34.9	65.4	0.7	0.1		
	100g	220	3.9	9.4	29.9	56.1	0.6	0.05		
アメリカンチェリーのタルト	W	3,026	61.8	140.4	378.7	700.7	6.4	0.8		
	C	303	6.2	14.0	37.9	70.1	0.6	0.1		
	100g	235	4.8	10.9	29.4	54.4	0.5	0.1		
バナナのタルト ～ヨーグルト風味～	W	4,316	60.6	191.5	587.4	746.9	9.6	1.2		
	C	432	6.1	19.2	58.7	74.7	1.0	0.1		
	100g	270	3.8	12.0	36.8	46.8	0.6	0.1		
“カッターガン”のタルト	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		
山梨県産 “クイーンセブン”のタルト	W	2,768	44.3	147.6	315.5	620.8	6.8	2.5		
	C	277	4.4	14.8	31.6	62.1	0.7	0.3		
	100g	244	3.9	13.0	27.8	54.7	0.6	0.2		
南国フルーツのタルト	W	3,513	52.3	179.5	422.1	825.5	10.6	2.5		
	C	351	5.2	18.0	42.2	82.6	1.1	0.3		
	100g	236	3.5	12.0	28.3	55.4	0.7	0.2		

2022年夏メニュー 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2022/5/27
更新日2022/7/28

	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	食塩相当量 g		
季節	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	
	沖縄県産 “キーツマンゴー” のタルト	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	
	チョコレートとミントのタルト	W	4,185	49.5	298.1	325.9	396.0	6.5	0.7	
		C	419	5.0	29.8	32.6	39.6	0.7	0.1	
		100g	389	4.6	27.7	30.3	36.8	0.6	0.1	
	特選 北海道夕張産 夕張メロンのタルト	W	4,093	63.6	250.9	395.0	1082.8	12.7	2.8	
		C	409	6.4	25.1	39.5	108.3	1.3	0.3	
		100g	227	3.5	13.9	21.9	60.0	0.7	0.2	
熊本県産 “肥後グリーンメロン” のタルト	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		
結晶型 メロンと杏仁プリンのタルト	W	4,061	74.2	273.0	326.7	893.1	11.0	2.5		
	C	406	7.4	27.3	32.7	89.3	1.1	0.3		
	100g	257	4.7	17.3	20.7	56.6	0.7	0.2		
桃のタルト	W	3,199	48.7	172.0	364.0	617.2	8.1	3.0		
	C	320	4.9	17.2	36.4	61.7	0.8	0.3		
	100g	264	4.0	14.2	30.1	51.0	0.7	0.3		
桃と南国フルーツのタルト	W	3,837	54.9	219.6	410.2	831.1	9.2	3.3		
	C	384	5.5	22.0	41.0	83.1	0.9	0.3		
	100g	252	3.6	14.4	26.9	54.5	0.6	0.2		
桃とチーズのタルト	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		
桃とヨーグルトのタルト	W	3,840	58.0	220.6	405.6	916.1	9.7	3.6		
	C	384	5.8	22.1	40.6	91.6	1.0	0.4		
	100g	239	3.6	13.7	25.2	56.9	0.6	0.2		
桃のショートケーキタルト ～バニラ風味～	W	3,607	50.3	218.1	360.7	761.9	7.0	2.5		
	C	361	5.0	21.8	36.1	76.2	0.7	0.3		
	100g	258	3.6	15.6	25.8	54.5	0.5	0.2		
C N	キャンドルナイトケーキ (イチジクバージョン)	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	静岡	静岡市産 長田の桃のタルト	W	3,199	48.7	172.0	364.0	617.2	8.1	3.0
			C	320	4.9	17.2	36.4	61.7	0.8	0.3
			100g	264	4.0	14.2	30.1	51.0	0.7	0.3
	銀座・青山・ソラマチ・横浜・仙台・静岡・福岡	ゴールデンパインと“ル ガール” クリームチーズのタルト	W	4,595	50.9	251.2	532.6	748.9	6.4	2.2
			C	460	5.1	25.1	53.3	74.9	0.6	0.2
			100g	289	3.2	15.8	33.5	47.1	0.4	0.1
	浜松	パッションフルーツとチーズのムース	W	3,695	61.9	224.0	357.8	653.2	8.1	2.8
			C	370	6.2	22.4	35.8	65.3	0.8	0.3
			100g	283	4.7	17.2	27.4	50.1	0.6	0.2
	横浜	キャラメルナッツのタルト	W	7,384	114.2	480.8	650.0	152.3	12.7	1.6
			C	738	11.4	48.1	65.0	15.2	1.3	0.2
			100g	524	8.1	34.1	46.1	10.8	0.9	0.1
銀座	金平糖型 オレンジと桃のティラミス	W	3,792	60.9	251.4	321.4	654.5	7.8	2.5	
		C	379	6.1	25.1	32.1	65.5	0.8	0.3	
		100g	293	4.7	19.4	24.8	50.5	0.6	0.2	
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	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	
大阪	大阪府岸和田産 包近の桃のタルト	W	3,358	49.8	192.5	356.6	739.0	8.1	2.8	
		C	336	5.0	19.3	35.7	73.9	0.8	0.3	
		100g	249	3.7	14.3	26.5	54.9	0.6	0.2	

2022年夏メニュー 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2022/5/27
更新日2022/7/28

	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	食塩相当量 g		
店舗限定	京都 京丹後市網野町産 琴引メロンのタルト	10	W	3,394	70.8	162.0	413.3	1206.6	9.3	1.5
			C	339	7.1	16.2	41.3	120.7	0.9	0.2
			100g	182	3.8	8.7	22.2	64.8	0.5	0.1
	銀座・ソラマチ・大阪 なつみずきのタルト～白ワイン風味～	10	W	3,343	51.5	173.2	394.6	931.3	9.4	3.0
			C	334	5.2	17.3	39.5	93.1	0.9	0.3
			100g	214	3.3	11.1	25.3	59.7	0.6	0.2
	横浜・大阪 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
	横浜・福岡 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