

2019 Christmas Cake Collection

今年もサンファソンから素敵なクリスマスケーキをお届けします。



- A-1 (直径約12cm) ¥ 2,700 600台
- A-2 (直径約15cm) ¥ 3,564 600台
- A-3 (直径約18cm) ¥ 4,536 300台
- A-4 (直径約21cm) ¥ 5,940 30台
- A-5 (直径約24cm) ¥ 8,316 10台
- A-6 (直径約30cm) ¥ 14,040 10台



B-1 (約11cm×16cm) ¥ 3,564 400台



C-1 (直径約15cm) ¥ 3,780 100台



D-1 (直径約15cm) ¥ 3,780 100台



E-1 (直径約15cm) ¥ 3,780 100台



F-1 (直径約14cm) ¥ 3,564 100台

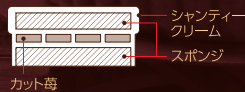


G-1 (約8×16cm) ¥ 4,536 50台

A いちごのノエル

Noël fraise (卵・小麦・乳)

フランスの酪農地域の気候に似た北海道根釧地区のこだわりの生クリームでつくりました。カンパリア宮殿(テレビ東京)でも紹介された浜中町酪農技術センターで、乳牛から土壌まで徹底した管理の元、生産された原乳で作った生クリームです。

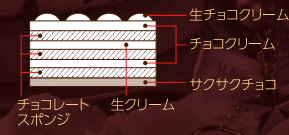


カット葛

B チョコレートのノエル

Noël chocolat (卵・小麦・乳)

シンプルでも深い味のチョコケーキ。ベルギーの伝統のブランド「カレボー」の3315を使用しました。今年は可愛いソリーになって登場です！

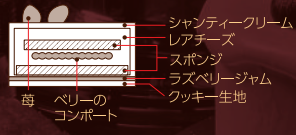


チョコレートスポンジ

C ネージュ(雪)

Neige (卵・小麦・乳)

いちご、ラズベリー、ブルーベリーの3種のベリーのコンポートがたっぷり入ったサンファソンオリジナルレアチーズケーキです。



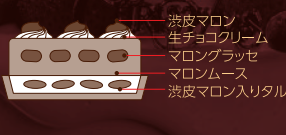
毎

ベリーのコンポート

D マロンムースタルト

Mousse et Tarte aux marrons (卵・小麦・乳)

渋皮マロンの入ったタルトに、マロングラッセ入りマロンムースを重ねました。贅沢マロンタルトです！



渋皮マロン

生チョコクリーム

マロングラッセ

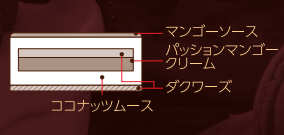
マロンムース

渋皮マロン入りタルト

E ノエルトロピック

Noël Tropicque (卵・小麦・乳)

冬なのにトロピカル?! 口溶けの良いココナッツムースの中にパッションマンゴーのクリーム。シェフが大好きなケーキという理由だけで作りました。



マンゴーソース

パッションマンゴー

クリーム

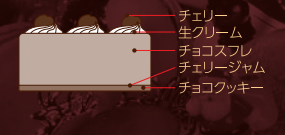
ダクワーズ

ココナッツムース

F スフレフォレノワール

Soufflé forêt noire (卵・小麦・乳)

チェリーとチョコレートの「黒い森」という名のお菓子があります。そのお菓子をスフレタイプにアレンジしたサンファソンオリジナル！



チェリー

生クリーム

チョコスフレ

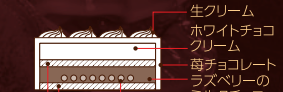
チェリージャム

チョコクッキー

G ブッシュ・ド・イヴォワール

bûche d'ivoire (卵・小麦・乳)

毎年クリスマスにこのケーキを楽しみにしていたお客様に感謝の気持ちを込めて、今年もご用意いたしました。フランスの高級チョコレートメーカー「ヴァローナ」のイヴォワールとジヴァララクデをふんだんに使っています。



クラシック

ショコラ

クルミ

生クリーム

ホワイトチョコ

クリーム

毎

チョコレール

ラズベリーの

ミルクチョコ

クリーム

H シュトールン

Stollen (卵・小麦・乳)

ドイツで誕生し、世界的な伝統菓子のシュトールン。ドライフルーツをそれぞれ異なる上質なお酒に漬け込み、小麦粉と同量以上をふんだんに練り込み焼き上げました。

- H-1 (長さ約12cm) ¥ 1,512 100台
- H-2 (長さ約22cm) ¥ 2,160 200台
- H-3 (長さ約22cm) ¥ 2,700 200台

卵を使っていない いちごのノエル

Noël fraise (乳・小麦)

スポンジと生クリームと苺のショートケーキタイプです。
※同じ厨房内で卵を使用しており、アレルギー対応商品ではございません。

- I-1 (直径約12cm) ¥ 2,700
- I-2 (直径約15cm) ¥ 3,564
- I-3 (直径約18cm) ¥ 4,536



<http://www.sansfacon.jp/>

ホームページからも
お申し込みいただけます。

本店：香川県高松市松縄町1003-7 レインボータウン1F
TEL: 087-867-7790 営業時間：10:00～19:00/年中無休(不定休)
1Fカフェ：11:00～16:00/L.O.17:00(※要予約)
(12/20(金)～12/26(木)はカフェはお休みさせていただきます。)*1/1元旦はお休みさせていただきます。

高松三越店：香川県高松市内町7-1 TEL: 087-851-5151 (大代表)

◎クリスマスが近づくにつれ、お電話が集中して大変繋がりにくなります。数量限定の商品もありますので、お早めのご注文をお待ち致します。◎表示価格は税込価格です。

LINE@ LINE でお得な情報や
新商品情報を配信中！
LINEの「友だち追加」から
ID検索または「QRコード」で登録してね
ID検索 @ptn5741b

LINEにてクリスマス予約も可能です。

【開始日】 11月11日(月)～12月25日(水)
【最終日】
※数量に限りがございますので、ご希望の商品がご用意できない場合があります。予めご了承ください。
商品お渡し日 12月20日(金)～12月25日(水)まで

Gâteau traditionnel de SansFaçon

サンファソンの伝統菓子



Stollen

シュトーレン

ドイツで誕生した、
世界的な伝統菓子のシュトーレン。
ドライフルーツをそれぞれ異なる上質なお酒に漬け込み、
小麦粉と同量以上ふんだんに練り込んで焼き上げました。



H-1 (長さ約12cm) ¥ 1,512 **100台**

H-2 (長さ約22cm) ¥ 2,160

H-3 [長さ約22cm 木箱入] ¥ 2,700 **200台**



1/5(日)より
販売開始

新年のフランス伝統菓子

「ガレット・デ・ロワ」

サンファソンでは、サクサクのパイ生地であー
モンドクリームを包み込みじっくり焼き上げて
います。中には、フェーブと呼ばれる小さな陶
器のおもちゃの代わりに栗を入れ、ガレット・デ
・ロワ1ホールにフェーブと紙製王冠をひとつ
ずつ別添えでお付けします。新年限定のガレ
ット・デ・ロワを是非、お試しください。



※フェーブはイメージです。

■ 新年の贈り物にもオススメです！

■ 販売期間：1月5日(日)～31日(金)

■ 販売価格：2,160円 [直径約15cm]

※限定数量につき、売切れ次第終了致しますので予めご了承ください。

ご予約承っております