Decoration

ほのかな甘い香り、きめ細かな舌触り、淡雪のようなくちどけ。
上質の生クリームに包まれて、スポンジもフルーツも
口の中で柔らかくほどけていきます。
サンファソンでは、デコレーションケーキのかなめとなる
国産生クリームを厳選し、北海道浜中町の原乳に辿り着きました。
広々とした牧場で育まれた豊かな風味は、
五感に優しく語りかけてくるようです。
心も体もゆっくりと満たされていく贅沢なひとときをご堪能ください。

ガトーセレブレ ショコラ

2段デコレーション
ガトーセレブレの
チョコレートタイプです。

S［上段：9cm、下段：15cm］ ￥4,752
M［上段：12cm、下段：18cm］ ￥6,912

予約期日：前日

ガトーセレブレ

お祝いのシーンにぴったりの
豪華な2段デコレーションです。

S［上段：9cm、下段：15cm］ ￥4,320
M［上段：12cm、下段：18cm］ ￥6,264

予約期日：前日

※価格はすべて税込です。

Birthday Item

◎ローソク大、小合わせて20本まで無料です。
それ以上は　5本セット(大)　￥70
5本セット(小)　￥60

◎数字ローソク　1本 ￥90

本　店　〒760-0079 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.O17:00 Close(月曜定休)

高松三越店　〒760-8639 香川県高松市内町7-1 TEL:087-851-5151(大代表)

SANS FAÇON PÂTISSERIE FONDÉE EN 2001
http://www.sansfacon.jp/

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友だち登録でもプレゼントクーポンが手に入ります。

※パンフレット内写真は全てイメージです。

SANS FAÇON PÂTISSERIE FONDÉE EN 2001

DECORATION CAKE COLLECTION

DECORATION CAKE COLLECTION

プロムナード フリュイ

色とりどりのフルーツを貼り付けた見た目にも華やかなデコレーションケーキ。苺を2層サンドした、少し大きめのサイズです。

￥2,700	直径約12cm
￥3,780	直径約15cm
￥4,860	直径約18cm
￥6,696	直径約21cm
￥9,720	直径約24cm

予約期日：前日

ハートのデコレーション

〔　フルーツ　〕〔　苺(12月頃～5月頃)　〕

キュートなハート形のデコレーション。
生クリームと苺をサンドしています。

￥2,376	4号
￥3,564	5号
￥4,536	6号

予約期日：2日前

クレープデコレーション

〔　フルーツ　〕〔　苺(12月頃～5月頃)　〕

生クリームデコレーションにカスタードクリームと苺をサンドし手焼きのクレープ皮でつつみました。

￥2,376	直径約12cm
￥3,564	直径約15cm
￥4,536	直径約18cm

※当日スポンジがあればご対応致します。
予約期日：前日

生クリームデコレーション

〔　フルーツ　〕〔　苺(12月頃～5月頃)　〕

ふわふわのスポンジにこだわりの生クリーム。季節のフルーツでデコレーションしました。

￥2,160	直径約12cm
￥3,240	直径約15cm
￥4,104	直径約18cm
￥5,940	直径約21cm
￥8,640	直径約24cm
￥14,040	直径約30cm

※当日スポンジがあればご対応致します。
※21cm以上は2日前予約となります。
予約期日：前日

生チョコデコレーション

〔　フルーツ　〕〔　苺(12月頃～5月頃)　〕

溶かしたチョコレートと生クリームを1:5の黄金比率で合わせた生チョコレートクリーム。口溶けと香りにこだわりました。サンドはバナナ又は苺からお選びいただけます。

￥2,376	直径約12cm
￥3,564	直径約15cm
￥4,536	直径約18cm
￥6,480	直径約21cm
￥9,180	直径約24cm
￥15,120	直径約30cm

※当日スポンジがあればご対応致します。
予約期日：前日

シフォンキャット

オシャレこねこのデコレーション。シフォンケーキにカスタードクリーム入りです！

￥3,024　直径約11cm
予約期日：前日

シフォントイプー

甘いチョコレートのトイプードル？！シフォンケーキにカスタードクリーム入りです！

￥3,024　直径約11cm
予約期日：前日

ショコラ

溶かしたチョコレートをたっぷり加え焼き上げたクラシックショコラ。ほろっとした食感と生クリームの口溶けをお楽しみください。

￥1,944	直径約12cm
￥2,700	直径約15cm
￥3,456	直径約18cm

予約期日：前日

苺のプディングデコレーション

苺をたっぷり入れたプディング生地をオーブンでじっくりと蒸し焼きにしました。

￥3,564	直径約15cm
￥4,536	直径約18cm

予約期日：2日前

モンブランデコレーション

香り高い欧州産のマロンペーストを3種類ブレンドしたモンブランクリームで栗のショートケーキを包みました。

￥2,700	直径約12cm
￥3,780	直径約15cm
￥4,860	直径約18cm

予約期日：前日

レアチーズデコレーション

厳選したフランスのクリームチーズに泡立てたカスタードを加え、コクがありながらなめらかな口溶けのレアチーズケーキ。中に入れた3種のベリーがアクセントに！

￥2,376	直径約12cm
￥3,564	直径約15cm
￥4,536	直径約18cm

予約期日：3日前

ラビ（生クリーム）

かわいいうさぎのラビ！！生クリームのデコレーションケーキです。耳の部分はラズベリーマカロンで、できています。

￥3,240　直径約12cm
予約期日：前日

ベア（生チョコ）

くまの子ベア！！生チョコクリームのデコレーションケーキです。耳の部分はチョコマカロンで、できています。

￥3,240　直径約12cm
予約期日：前日

季節のロールデコレーション

生クリームとカスタードクリームを巻き込んだロールケーキをたっぷり生クリームとフルーツでデコレーションしました。

￥2,160　長さ約18cm
予約期日：前日

スペシャルデコレーション

〔　フルーツ　〕〔　苺(12月頃～5月頃)　〕

苺を2層サンドしボリュームアップした生クリームデコレーション。たっぷりの季節のフルーツにラズベリーマカロンのトッピング。

￥2,700	直径約12cm
￥3,780	直径約15cm
￥4,860	直径約18cm

※当日スポンジがあればご対応致します。
予約期日：前日

シフォンミニ　シフォンデコレーション

しっとりやわらかいバニラシフォンケーキに天然バニラビーンズたっぷりのカスタードクリームを絞り込み、生クリームと季節のフルーツでデコレーションしました。

￥1,836	直径約11cm
￥3,024	直径約17cm

※当日スポンジがあればご対応致します。
予約期日：前日

フルーツの森タルト　苺の森 タルト

苺(12月頃～5月頃)

アーモンドタルトの上に季節のフルーツをたっぷりと盛りました。

￥1,944	直径約11cm
￥2,916	直径約15cm
￥3,564	直径約18cm

予約期日：2日前

※価格はすべて税込です。