

2021 Christmas Cake Collection

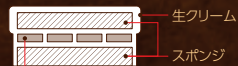
今年もサンファソンから素敵なクリスマスケーキをお届けします。



A いちごのノエル

Noël fraise (卵・小麦・乳)

タカシ乳業の【特選】北海道根釧生クリームを使用しています。酪農王国「根釧」地区。水はけがよい土壌、土着した牧草、健康な牛、海霧がもたらす冷涼な気候が、根釧地区の生乳に大きな影響を与えています。その根釧の恵みが凝縮された黄色いフレッシュクリームをナッペしたケーキの上からさらにかけ、生クリームたっぷりに仕上げました。



カット毎

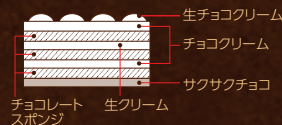
A-1(直径約12cm)	600個	A-4(直径約21cm)	30個
¥ 2,500 (税込¥2,700)		¥ 6,500 (税込¥7,020)	
A-2(直径約15cm)	600個	A-5(直径約24cm)	10個
¥ 3,700 (税込¥3,996)		¥ 10,000 (税込¥10,800)	
A-3(直径約18cm)	200個	A-6(直径約30cm)	10個
¥ 4,800 (税込¥5,180)		¥ 15,000 (税込¥16,200)	



B チョコレートのノエル

Noël chocolat (卵・小麦・乳)

ベルギー産チョコレート「カレボ3815」を使用したチョコレートクリームと軽い口当たりのチョコレートスポンジを何層にも重ねたチョコレートケーキ。底にはザクザク食感の入ったチョコレートナッツクリームでリッチに仕上げました。



チョコレートスポンジ

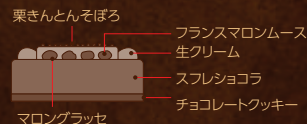
B-1(約11cm×16cm)	400個
¥ 4,000 (税込¥4,320)	



C しっとりショコラとマロンムース

Moelleux au chocolat et Mousse au marron (卵・小麦・乳)

しっとりとしたチョコレートスフレとフランスマロンのムース、トップに和栗の栗きんとんそぼろの組み合わせ。想像を超えるしっとり感とチョコレートの風味に負けて負けることのない栗の香り。



C-1(直径約15cm)

¥ 4,000 (税込¥4,320)	200個
-----------------------	------



D いちごのムースタルト

Tarte mousse aux fraise (卵・小麦・乳)

ベリーの入ったタルトにいちごのムースを重ねました。いちごムースの中にはブルボンバナとトンカビーンズの香りのパバロアを入れ、いちごの風味を引き立たせています。(トンカビーンズは豆科の植物で、桜餅のような甘い香り特徴です)



D-1(直径約15cm)

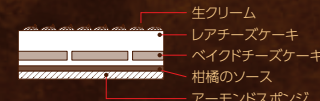
¥ 4,000 (税込¥4,320)	200個
-----------------------	------



E シュバリエノエル

Chevalier Noël (卵・小麦・乳)

泡立てたカスタードソースを加えたレアチーズケーキの中にバイクドチーズケーキを入れたダブルチーズケーキです。柑橘のソースをアクセントにケーキの底に忍ばせました。トッピングに和三盆糖のクッキーといちごパウダーをまぶしたクッキーで、味も見た目も可愛く仕上げました。



E-1(約11cm×16cm)

¥ 4,000 (税込¥4,320)	200個
-----------------------	------

F 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。

F-1(直径約12cm)	¥ 2,500 (税込¥2,700)
F-2(直径約15cm)	¥ 3,700 (税込¥3,996)
F-3(直径約18cm)	¥ 4,800 (税込¥5,184)



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)

※カフェは現在休業しております。※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)

ご予約
受付

【開始日】11月8日(月) ~
【最終日】12月24日(金)

※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。
※商品お渡しの前日まで、オンラインショップは3日前までのご予約受付になります。

商品
お渡し日

12月20日(月) ~
12月26日(日)まで

©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ております。

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

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だんに練り込んで焼き上げました。



粉砂糖
シュトーレン生地
ドライフルーツ

12月1日(水)よりお渡し可能です。

G-1 (長さ約12cm)	¥ 1,500 (税込¥1,620)	300台
G-2 (長さ約20cm)	¥ 2,500 (税込¥2,700)	合わせて 100台
G-3 [長さ約20cm 木箱入]	¥ 3,000 (税込¥3,240)	



1/6(木)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ア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6日(木)～30日(日)

■ 販売価格：¥2,500(税込¥2,700) [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