2018 Christmas Cake Collection

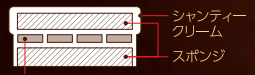
今年もサンファソンから素敵なクリスマスケーキをお届けします。

A-1（直径約12cm） ¥2,376 600台
A-2（直径約15cm） ¥3,564 600台
A-3（直径約18cm） ¥4,536 200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） ¥14,256 10台

A いちごのノエル

Noël fraise（卵・小麦・乳）

フランスの酪農地の気候に似た北海道根釧地区のこだわりの生クリームを使用しました。

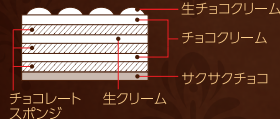


B-1（約11cm×16cm） ¥3,564 400台

B チョコレートのノエル

Noël chocolat（卵・小麦・乳）

シンプルでありながら深い味わいのこのケーキは、カレボー3815というスイートチョコなしでは作れません。毎年人気のチョコレートケーキです。

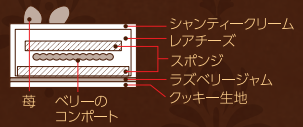


C-1（直径約15cm） ¥3,564 100台
C-2（直径約18cm） ¥4,536 100台

C ネージュ（レアチーズケーキ）

Neige（卵・小麦・乳）

いちご、ラズベリー、ブルーベリの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。



D-1（直径約14cm） ¥3,564 100台

D アメリカンチーズケーキのクリスマス

gâteau fromage au américain（卵・小麦・乳）

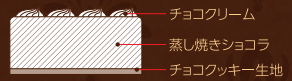
ザクザクとしたクルミ入りクランブルを底に敷いたベイクドチーズケーキ。しっとり崩れる食感の濃厚なチーズケーキです。

E-1（直径約14cm） ¥3,564 100台

E 蒸し焼きショコラ

soufflé chocolat（卵・小麦・乳）

溶かしたチョコレートにふんわり泡立てたメレンゲを加えしっとり湯せん焼きにしました。

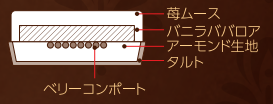


F-1（直径約15cm） ¥3,564 100台

F いちごのムースとベリーのタルト

mousse fraise et tarte berry（卵・小麦・乳）

ベリーの入ったタルトの上にいちごのムースを重ねました。いちごのムースの中にはキルシュ(チェリーのお酒)のクリームが入っています。

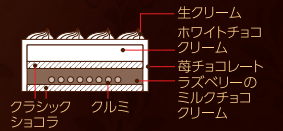


G-1（長さ約16cm） ¥4,536 50台

G 2018 ブッシュ・ド・イヴォワール

bûche d'ivoire（卵・小麦・乳）

フランス高級チョコレートメーカー　ヴァローナ社のチョコレートをたっぷり使ったフランスタイプのクリスマスケーキ。イヴォワール(ホワイトチョコレート)のクリームにジバララクテ(ミルクチョコレート)とラズベリーを合わせたなめらかなクリームを重ねました。キュートな大人のクリスマスに。



H シュトーレン

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 木箱入］ ¥2,700

I 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） ¥2,376
I-2（直径約15cm） ¥3,564
I-3（直径約18cm） ¥4,536

SANS FAÇON PÂTISSERIE FONDÉE EN 2001

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：11:00～16:00LO17:00Close（月曜定休）

（12/20(木)～12/26(水)、12/31(月)はカフェはお休みさせて頂きます。）※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）

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。

ご予約受付 【開始日】11月5日(月)～【最終日】12月18日(火)
※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(木)～12月25日(火)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。◎表示価格は税込価格です。

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

1/6(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。

新年の贈り物にもオススメです！

■ 販売期間：1月6日(日)～31日(木)
■ 販売価格：2,160円(税込)［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