

## 2024年春メニュー 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。
- ※一部ですが、計算値で算出している商品もございます。
- ・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：2024/2/6  
更新日：

ケーキ名		カット数		熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
レギュラー	イチゴのタルト	10	W	3,409	51.6	168.1	422.4	2.8
			C	341	5.2	16.8	42.2	0.3
			100g	209	3.2	10.3	25.8	0.2
	赤いフルーツのタルト	8	W	2,934	31.7	150.1	364.1	0.4
			C	367	4.0	18.8	45.5	0.1
			100g	270	2.9	13.8	33.6	0.04
	ブルターニュ産“ル ガール”クリームチーズのタルト	9	W	4,202	66.3	317.2	270.5	2.4
			C	467	7.4	35.2	30.1	0.3
			100g	398	6.3	30.1	25.6	0.2
	季節のフルーツタルト ～春バージョン～	10	W	2,983	43.5	152.3	359.5	3.6
			C	298	4.4	15.2	36.0	0.4
			100g	206	3.0	10.5	24.8	0.2

## 2024年春メニュー 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。
- ※一部ですが、計算値で算出している商品もございます。
- ・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：2024/2/6  
更新日：

ケーキ名		カット数	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	
季節	～タルトティアラ～5種のイチゴのタルト	-	W	1,941	22.9	113.8	213.3	1.5
			100g	160	1.9	9.4	17.6	0.1
	茨城県産 “旭甘十郎” のタルト	10	W	5,303	58.2	304.5	582.5	2.8
			C	530	5.8	30.5	58.3	0.3
			100g	319	3.5	18.3	35.0	0.2
			W	4,773	26.5	300.2	491.4	3.3
	特選 福岡県産 “あまおう” のタルト	10	C	477	2.7	30.0	49.1	0.3
			100g	240	1.3	15.1	24.7	0.2
	特選 静岡県産 “紅ほっぺ” のタルト	10	W	4,773	26.5	300.2	491.4	3.3
			C	477	2.7	30.0	49.1	0.3
			100g	240	1.3	15.1	24.7	0.2
			W	2,351	31.9	135.4	251.2	1.9
	特選 白イチゴ ”初恋の香り” のタルト	8	C	294	4.0	16.9	31.4	0.2
			100g	234	3.2	13.5	25.0	0.2
	静岡県産 “桃薫(とうくん)”のタルト	10	W	3,476	48.5	224.4	315.7	2.8
			C	348	4.9	22.4	31.6	0.3
			100g	251	3.5	16.2	22.8	0.2
			W	3,304	35.4	192.7	357.1	2.2
	静岡県産 “きらび香”のタルト	8	C	413	4.4	24.1	44.6	0.3
			100g	233	2.5	13.6	25.2	0.2
輪花型 “空浮いちご” とホワイトチョコのチーズスフレタルト	10	W	3,602	47.0	233.1	323.2	3.3	
		C	360	4.7	23.3	32.3	0.3	
		100g	245	3.2	15.9	22.0	0.2	
		W	3,874	63.1	218.7	413.3	3.3	
金平糖型 桜のシブーストとレクチエのタルト	10	C	387	6.3	21.9	41.3	0.3	
		100g	289	4.7	16.3	30.8	0.2	
5種の柑橘のタルト	10	W	3,823	51.7	196.4	462.1	0.7	
		C	382	5.2	19.6	46.2	0.1	
		100g	239	3.2	12.3	28.9	0.0	
		W	4,478	67.9	241.6	508.1	1.5	
熊本県天草産 不知火(しらぬい) “浅海月(あさみつき)” のタルト	10	C	448	6.8	24.2	50.8	0.2	
		100g	271	4.1	14.6	30.7	0.1	
朝顔型 極撰バナナのティラミス	10	W	5,239	59.9	356.4	447.9	2.8	
		C	524	6.0	35.6	44.8	0.3	
		100g	332	3.8	22.6	28.4	0.2	
		W	3,704	73.8	193.8	416.2	2.8	
トンブソンのタルト	10	C	370	7.4	19.4	41.6	0.3	
		100g	219	4.4	11.5	24.6	0.2	
京都府宇治市産 “辻喜” 抹茶のタルトオペラ	10	W	4,820	74.3	327.0	392.2	1.1	
		C	482	7.4	32.7	39.2	0.1	
		100g	371	5.7	25.2	30.2	0.1	
		W	6,476	88.2	420.2	585.3	1.8	
京都府宇治市産 “辻喜” 抹茶のショートケーキタルト	10	C	648	8.8	42.0	58.5	0.2	
		100g	345	4.7	22.4	31.2	0.1	
C N	キャンドルナイトケーキ～イチゴバージョン～	10	W	4,110	56.7	233.0	446.6	0.9
			C	411	5.7	23.3	44.7	0.1
			100g	260	3.6	14.8	28.3	0.1

## 2024年春メニュー 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。
- ※一部ですが、計算値で算出している商品もございます。
- ・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：2024/2/22  
更新日：2024/4/9

ケーキ名	カット数	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	
“空浮いちご”とピスタチオカスタードのタルト	10	W	3,210	52.3	158.6	398.4	2.5
		C	321	5.2	15.9	39.8	0.3
		100g	173	2.8	8.5	21.4	0.1
ハチミツとレモンのタルト	10	W	4,653	49.0	312.1	414.1	1.2
		C	465	4.9	31.2	41.4	0.1
		100g	342	3.6	23.0	30.5	0.1
メイプルナッツのタルト	10	W	5,420	101.6	384.2	389.0	2.3
		C	542	10.2	38.4	38.9	0.2
		100g	459	8.6	32.6	33.0	0.2
“ル ガール” クリームチーズとピスタチオのタルト	9	W	4,922	87.0	356.5	314.4	3.0
		C	547	9.7	39.6	34.9	0.3
		100g	387	6.8	28.0	24.7	0.2
マンゴーのショートケーキタルト ～バニラ風味～	10	W	4,024	46.6	258.0	379.0	3.0
		C	402	4.7	25.8	37.9	0.3
		100g	303	3.5	19.4	28.5	0.2
波型 マンゴーのティラミス	10	W	4,234	54.4	265.6	406.4	2.8
		C	423	5.4	26.6	40.6	0.3
		100g	265	3.4	16.6	25.4	0.2
熊本県産 “レノンメロン” のタルト	10	W	3,625	54.1	202.1	382.0	2.9
		C	363	5.4	20.2	38.2	0.3
		100g	246	3.7	13.7	26.0	0.2
ピスタチオパバロアと甘酸っぱいベリーのタルト	10	W	3,923	54.1	256.3	351.3	2.6
		C	392	5.4	25.6	35.1	0.3
		100g	244	3.4	15.9	21.8	0.2
～タルトティアラ～ 特選 宮崎県産 マンゴーのタルト	なし	W	2,276	30.8	128.8	240.6	2.1
		100g	237	3.2	13.4	25.0	0.2
イチゴとベルガモットムースのタルト ～はちみつ風味～ (25cm)	10	W	4,372	51.9	277.6	421.5	2.7
		C	437	5.2	27.8	42.2	0.3
		100g	231	2.7	14.7	22.3	0.1
イチゴとレアチーズのタルト	10	W	4,239	53.1	308.9	298.4	4.0
		C	424	5.3	30.9	29.8	0.4
		100g	267	3.3	19.4	18.8	0.3
“空浮いちご”とピスタチオクリームタルト(25cm)	10	W	3,235	52.9	158.1	406.3	2.5
		C	324	5.3	15.8	40.6	0.3
		100g	164	2.7	8.0	20.6	0.1
“空浮いちご”とリュパープのタルト	8	W	4,054	55.9	246.4	403.2	2.0
		C	507	7.0	30.8	50.4	0.3
		100g	305	4.2	18.5	30.3	0.2
ゆずとヨーグルトのタルト	8	W	2,984	56.1	141.6	371.4	3.0
		C	373	7.0	17.7	46.4	0.4
		100g	234	4.4	11.1	29.1	0.2
極味王バナナと“ルガール” クリームチーズムースのタルト～焦がしバター風味～	10	W	5,906	76.4	416.8	462.3	6.1
		C	591	7.6	41.7	46.2	0.6
		100g	325	4.2	22.9	25.4	0.3
柑橘と抹茶マドレーヌのタルト	10	W	3,447	46.9	190.1	387.0	4.1
		C	345	4.7	19.0	38.7	0.4
		100g	301	4.1	16.6	33.8	0.4

季節

## 2024年春メニュー 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。
- ※一部ですが、計算値で算出している商品もございます。
- ・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：2024/4/9  
更新日：

	ケーキ名	カット数		熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
季節	抹茶のティラミス	12	W	5,297	73.0	341.3	483.2	2.1
			C	441	6.1	28.4	40.3	0.2
			100g	372	5.1	24.0	33.9	0.1
	特選 宮崎県産 マンゴーのタルト	10	W	4,534	44.1	129.8	797.4	2.0
			C	453	4.4	13.0	79.7	0.2
			100g	264	2.6	7.5	46.4	0.1
	マンゴーとキャラメルサレのタルト	10	W	5,304	76.2	361.5	436.3	4.6
			C	530	7.6	36.2	43.6	0.5
			100g	376	5.4	25.6	30.9	0.3
	マンゴーとコーヒーのタルト	10	W	4,238	72.2	239.4	448.8	2.0
			C	424	7.2	23.9	44.9	0.2
			100g	241	4.1	13.6	25.5	0.1

## 2024年春メニュー 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。
- ※一部ですが、計算値で算出している商品もございます。
- ・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：2024/2/6  
更新日：2024/3/5

ケーキ名		カット数	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	
店舗限定	銀座	千葉県 浦部農園産 “くろいちご” のタルト	W	3,431	50.3	174.6	414.5	3.3
			C	343	5.0	17.5	41.5	0.3
			100g	232	3.4	11.8	28.0	0.2
	銀座	『極旬ぶどう』“裏旬 巨峰” と “ル ガール” クリームチーズのタルト	W	3,188	46.8	179.1	325.1	3.2
			C	319	4.7	17.9	32.5	0.3
			100g	226	3.3	12.7	23.0	0.2
	青山	白イチゴ “初恋の香り” のショートケーキタルト	W	5,464	54.1	393.5	426.0	3.0
			C	546	5.4	39.4	42.6	0.3
			100g	292	2.9	21.0	22.7	0.2
	青山	レモンのショートケーキタルト	W	4,931	54.9	343.9	404.0	3.0
			C	493	5.5	34.4	40.4	0.3
			100g	369	4.1	25.7	30.2	0.2
	横浜	神奈川県小田原産 小清水農園 “かなこまち” のタルト	W	2,729	41.5	154.6	296.1	2.2
			C	273	4.2	15.5	29.6	0.2
			100g	176	2.7	9.9	19.1	0.1
	横浜	神奈川県小田原産 小清水農園 “さちのか” のタルト	W	2,874	45.4	156.1	330.7	2.3
			C	287	4.5	15.6	33.1	0.2
			100g	154	2.4	8.3	17.7	0.1
	横浜	3種のブランドイチゴのタルト	W	3,524	48.2	173.8	455.0	2.5
			C	352	4.8	17.4	45.5	0.3
			100g	161	2.2	7.9	20.8	0.1
	横浜	神奈川県産 “湘南ゴールド” のタルト	W	3,942	44.8	236.8	405.2	2.6
			C	394	4.5	23.7	40.5	0.3
			100g	218	2.5	13.1	22.4	0.1
浜松/静岡	クラシックショコラ	W	4,053	58.3	273.2	340.3	1.2	
		C	507	7.3	34.2	42.5	0.2	
		100g	458	6.6	30.9	38.5	0.1	
浜松	白イチゴ～初恋の香り～がより添うイチゴムースのタルト	W	3,373	50.3	205.7	330.1	3.0	
		C	337	5.0	20.6	33.0	0.3	
		100g	228	3.4	13.9	22.3	0.2	
浜松	イチゴのムースタルト	W	3,443	50.3	170.1	427.8	0.8	
		C	344	5.0	17.0	42.8	0.1	
		100g	220	3.2	10.9	27.3	0.0	
浜松	イチゴとチョコレートスフレのタルト	W	4,008	58.2	254.6	371.0	3.3	
		C	334	4.9	21.2	30.9	0.3	
		100g	296	4.3	18.8	27.4	0.2	
浜松	イチゴとアーモンドパバロアのタルト～ホワイトチョコレート風味～	W	5,285	93.6	337.0	469.5	2.4	
		C	529	9.4	33.7	47.0	0.2	
		100g	339	6.0	21.6	30.1	0.2	
浜松	宮城県山元町 山元いちご農園 “にこにこベリー” のタルト	W	2,630	38.7	154.3	268.9	2.2	
		C	263	3.9	15.4	26.9	0.2	
		100g	213	3.1	12.5	21.8	0.2	
静岡	金平糖型 愛知県西尾抹茶とグレープフルーツのタルト	W	3,815	53.5	212.7	421.6	2.8	
		C	382	5.4	21.3	42.2	0.3	
		100g	292	4.1	16.3	32.3	0.2	
京都	黒洲きな粉とほうじ茶のタルト ～ショートケーキ風～	W	6,251	90.4	429.9	505.0	1.8	
		C	625	9.0	43.0	50.5	0.2	
		100g	366	5.3	25.2	29.6	0.1	
大阪/京都/福岡	朝顔型 奈良県産 “古都華” のタルト	W	3,725	53.7	169.3	496.6	0.9	
		C	373	5.4	16.9	49.7	0.1	
		100g	229	3.3	10.4	30.5	0.1	

## 2024年春メニュー 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。
- ※一部ですが、計算値で算出している商品もございます。
- ・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：2024/2/6  
更新日：2024/4/9

ケーキ名		カット数	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	
店舗限定	仙台/大阪/横浜/銀座/福岡/静岡	徳島県里浦産なると金時 “里むすめ” と胡麻のタルト	W	5,573	75.0	352.2	525.9	1.4
			C	557	7.5	35.2	52.6	0.1
			100g	357	4.8	22.5	33.6	0.1
	仙台/大阪	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	3.6
			C	322	6.7	16.5	36.8	0.4
			100g	260	5.4	13.3	29.7	0.3
	ソラマチ/福岡/横浜	三重県伊賀市産 “伊賀満天星いちご”のタルト	W	3,191	47.3	193.3	315.6	2.8
			C	319	4.7	19.3	31.6	0.3
			100g	243	3.6	14.7	24.0	0.2
	大阪	輪花型 ミックスフルーツプリンのタルト	W	4,639	115.2	249.0	518.4	1.0
			C	464	11.5	24.9	51.8	0.1
			100g	243	6.0	13.0	27.1	0.1
	青山	福島県産 “ゆうやけベリー” のタルト	W	2,745	37.1	150.9	313.9	2.1
			C	275	3.7	15.1	31.4	0.2
			100g	188	2.5	10.3	21.4	0.1
	ソラマチ	極撰バナナとふわふわクリームのタルト	W	4,683	51.0	271.7	491.8	4.3
			C	585	6.4	34.0	61.5	0.5
			100g	297	3.2	17.2	31.1	0.3
	東京ドームシティ	青森県弘前市産 いわきとそら農園 “立夏ジュシー” のタルト	W	3,315	45.1	191.6	359.1	2.3
			O	332	4.5	19.2	35.9	0.2
0g			0	0.0	0.0	0.0	0.0	
大阪	ミックスフルーツのタルト～ミルクチョコレート風味～	W	3,734	54.7	185.2	462.2	2.8	
		C	373	5.5	18.5	46.2	0.3	
		100g	212	3.1	10.5	26.2	0.2	
静岡	静岡市産 長田の桃のタルト	W	3,199	48.7	172.0	364.0	3.0	
		C	320	4.9	17.2	36.4	0.3	
		100g	264	4.0	14.2	30.1	0.3	
浜松	“いなさ牛乳” のムースとバナナのタルト ～キャラメルマキアート風味～	W	4,764	60.9	335.7	374.7	3.0	
		C	529	6.8	37.3	41.6	0.3	
		100g	326	4.2	23.0	25.7	0.2	
浜松	静岡県産 浜松ブルーベリーのタルト ～レモン風味～	W	4,170	51.9	248.7	430.9	3.8	
		C	417	5.2	24.9	43.1	0.4	
		100g	314	3.9	18.7	32.4	0.3	
浜松	木苺とホワイトチョコレートのタルト	W	3,669	49.5	220.4	371.8	2.5	
		C	367	5.0	22.0	37.2	0.3	
		100g	296	4.0	17.8	30.0	0.2	
浜松	茨城県産 2色のメロンとマスカルポーネカスタードのタルト	W	3,790	53.7	224.7	369.0	3.0	
		C	379	5.4	22.5	36.9	0.3	
		100g	245	3.5	14.5	23.9	0.2	
大阪	キャラメルと洋梨のタルト	W	5,229	62.3	269.3	638.9	1.1	
		C	523	6.2	26.9	63.9	0.1	
		100g	309	3.7	15.9	37.8	0.1	
ソラマチ	タイ産 マハチャノックマンゴーのタルト ～ヨーグルト風味～	W	3,958	64.6	243.9	376.2	3.3	
		C	396	6.5	24.4	37.6	0.3	
		100g	245	4.0	15.1	23.3	0.2	
銀座/仙台	特選 奈良県産 “古都姫” のタルト	W	3,023	44.5	154.9	375.3	2.4	
		C	302	4.5	15.5	37.5	0.2	
		100g	156	2.3	8.0	19.3	0.1	