

Le Printemps

定番焼菓子のご案内

■ ■ ■ パウンドケーキ ■ ■ ■

オレンジケーキ 240 yen



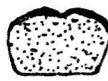
オレンジの皮のシロップを漬けを入れて、さっぱりとした味に

抹茶ケーキ 240 yen



栗と大粒内容が入った抹茶のパウンド

紅茶ケーキ 240 yen



アールグレイの香り豊かなパウンド

フルーツケーキ 310 yen



ドライフルーツがたっぷり! アーモンドが食感のアレンジに

■ ■ ■ その他焼菓子 ■ ■ ■

ガトー・マロン 240 yen



ほんのりラム酒のきいたアーモンドがたっぷりの生地に、栗のせた焼菓子

ガトー・ショコラ 240 yen



チョコレートとふんわり使った濃厚なチョコレート

マドレーヌ 200 yen



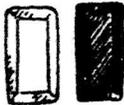
たっぷりのバターでふんわり食感に

ナッツバター 260 yen



アーモンド、くるみ、ヘーゼルナッツがぎゅっ! サクサク!

フィナンシェ (プレーン/ショコラ) 220 yen



バターをたっぷり使い、香り豊かでリッチな味わい

フロランタン・オレンジジュ 220 yen



キャラメリゼしたアーモンドとオレンジロールの香りが相性は抜群!

葉酸クッキー 300 yen



ほうれん草粉末、葉酸入りの葉はちみつクッキー

レストレーグバジール 500 yen



バジールを使用したクラッカー、あさり塩味でお酒のおつまみにピッタリ!

ガトー・レザン 要冷蔵 180 yen



サクサクのチョコクッキーで、バター・クリーム・ビスケットもはちみつ・レズンサンド

■ ■ ■ 袋クッキー (全9種) 各 480 yen ■ ■ ■

アーモンド



一番人気!! アーモンド入りクッキー

アーモンド・ショコラ



アーモンド・ショコラが入ったチョコ味のクッキー

ロゼット



一番プレーンな味わい、シンプルなクッキー

ロゼット・ショコラ



ココア味のクッキー

クインドル



バニラとチョコ味 2種入り

サブレ



卵をたっぷり使ったサクサクのクッキー

抹茶



抹茶味のクッキー

ココナッツ



ココナッツ入りのクッキー

レモン



レモン風味のクッキー、アロマットシロップがアクセント

クッキー・焼菓子は高温多湿を避け、常温で2週間、ガトー・レザンは冷蔵で1週間のお日持ちです。

香川栄養学園 プランタン 学園

〈休日〉 日曜日、祝日、土曜日(不定休)
 〈営業時間〉 10:00 ~ 17:15 (土曜日 16:00)

〈TEL〉 03-3915-3802

〈mail〉 kprantan@eiyo.ac.jp