

SOPHIA

ソフィア

～苺とピスタチオのバタークリームケーキ～

今年には北海道の恵みを鮮やかな色彩で表現したクリスマスケーキが登場します。

ピスタチオの入ったスポンジ生地に、浦河町 菅農園さんの苺をたっぷり混ぜ込んだバタークリームと、栗山町 岩崎農場さんのルバーブを隠し味に使用したジュレを合わせました。苺は「すずあかね」という酸味の強い品種で、加工したときにしっかりした味と香りが残ります。

華やかでかわいらしいピンクの見た目、いちごの香りやさしい味わい、ピスタチオの香ばしさを楽しめるクリスマスケーキです。

11/1 予約開始

サイズ：7x18cm

価格：3790円(4093税込)

70台限定



The News Letter

冬の新作・クリスマスケーキのお知らせ

イコロランのクリスマスショート | 4号 他

¥2,950～

2018
クリスマスケーキカタログ
Christmas Cakes

大切な人と過ごすクリスマスにコレットのケーキはいかがですか

ご予約開始 11/1
お渡し期間 12/22-25 お引き渡し期間以外のご希望は、店頭またはお電話でご相談ください



サンタのフルーツタルト

北海道産小麦、日高産バターで作ったサクサクのタルト生地に、クリームダマンド、バナラたっぷりのカスタード、6種のフルーツを合わせました。シンプルで味わい豊かなタルトです。
5号 3020円(3261税込) 65台限定
6号 3780円(4082税込) 25台限定



クリスマスチーズタルト

北海道産の原料のみで作っている人気のチーズタルトです。チーズはクリームチーズにフロマージュブランを合わせて使用し、コクがありながらもめらかなで優しい酸味の味に仕上がっています。
6号 3370円(3639税込) 15台限定



イコロランのクリスマスショート

石狩の平飼有精卵「イコロラン」を使用したショートケーキです。今年は人気の動物クッキーがサンタになってプレゼントをお届けします。
5号 3580円(3866税込) 55台限定
6号 4900円(5292税込) 18台限定
7号 6200円(6696税込) 7台限定



イコロランのクリスマスショート
小さめ4号サイズもご用意しました。
4号 2950円(3186税込)
70台限定



クリスマス生チョコパイ

濃厚な生チョコと生クリームを組み合わせた人気 No.1のパイが贅沢なクリスマスバージョンで登場します。札幌発の Bean To Bar[®] サタデイズチョコレート[®] のガーナ64を使用。ナッツのようなコクと軽やかな酸味を楽しめます。
5号 3300円(3564税込) 50台限定
6号 4500円(4860税込) 20台限定



クリスマスガトーショコラ

シングルオリジンチョコレートメーカー マルツ社の「ドンナイ」を使用したガトーショコラです。甘み・酸味・苦みのバランス、ほのかにスパイスの効いたリッチな香りを楽しめるチョコレートは、カカオ分が72%と高く少し苦みがあり、カカオバターの含有量も多いため、しっとりとした食感に仕上がります。
5号 3748円(4047税込) 55台限定



ハーフ & ハーフ
両方楽しめるハーフ&ハーフもご用意しました。
ハーフ&ハーフ
24cm 10カット
3988円(4307税込)

クリスマスキッシュ アンガス牛のキッシュ

安平町の内藤あんがす牧場さんから取り寄せた赤身の牛挽肉をトマトと少量のスパイスで煮込み、グリュイエールチーズを使用したアパレイユと一緒に焼きあげました。ジュージーで食べ応えのあるキッシュです。
24cm 10カット。4075円(4401税込)

クリスマスキッシュ クリスマスチキンのキッシュ

鶏もも肉・炒め玉葱・有機甘栗に、少量のナツメグ・シナモンを加えたアパレイユを流し焼きあげました。上面にトッピングしたはちみつがほんのり香り、冬らしい味わいが楽しめます。
24cm 10カット。3900円(4212税込)



**鹿児島産 安納芋の
スイートポテトタルト**

鹿児島有機農業組合からとりよせた無農薬・無化学肥料栽培のさつまいも「紅はるか」をたっぷり使用しました。有機黒ごまを上面にトッピングし、ほんのり芳ばしいごまの香りを添えています。
385円(415税込)



富有柿のタルト

山形県産 富有柿(ふゆがき)をたっぷり使ったタルトです。柿特有のコクのある甘みを際立たせながらキレのある味わいに仕上げるため、コアントロー(洋酒)とレモン汁を加えたシロップでマリネした柿を使用しています。398円(429税込)



**はるきちオーガニックファームの白菜と
大金ベーコンのキッシュ**



石狩のはるきちオーガニックファームさんの白菜を使用した人気のキッシュが再登場します。白菜の甘みとジュシーさが味わい深い大金ベーコンとよく合います。隠し味にえちごいち味噌を加え、アパレイユにコクと甘みを加えています。369円(398税込)

紅玉りんごの紅茶マフィン

アールグレイの紅茶と紅玉りんごのコンポートのシロップを混ぜ込んで作った生地に、同じく紅玉りんごのコンポートと道産クリームチーズをトッピングしました。紅茶とリンゴの優しい香り、チーズのコクと酸味、コンポートのサクッとした食感をお楽しみいただけます。199円(214税込)



スープセット | 本店イートイン

本店カフェのスープセットを再開しました。かぼちゃと人参などの香味野菜を STAUB で煮込み日高産生クリームと合わせて仕上げています。優しく濃厚な秋の味わいをお楽しみください。



Weekend Marche

コレットウィークエンドマルシェ

11/23(祝・金)・24(土)

8AM-12PM(noon)

場所: 本店 (イートインスペース有り)

週末の朝

「今だから作りたい、食べてもらいたい、おもしろい、おいしい」が楽しめる
いつもとちょっと違ったコレット

今回はとっておきの原料を使い、朝食・ランチにピッタリな、スコーン5種類、トレイバイク、スープ、アップルパイなどを販売。今回もそのときだけの特別商品が登場します。※詳細はオフィシャルHP、SNSをご覧ください



Chou à la crème

シュークリーム

11/17(土)・18(日)

手稲店限定販売 | 予約可

「シュークリーム」が毎月限定で販売再開となりました。

いちごシュー 292円(315円税込)

※ 各日20個 お一人様2点まで



本店 | 桑園

札幌市中央区北七条西20丁目1-26
営業時間: 10:00-19:00
TEL/FAX: 011-216-4625



札幌三越店 MITSUKOSHI

中央区南一条西3-8 札幌三越本店B2
TEL: 011-271-3311 (代表)



手稲店

札幌市手稲区前田二条11丁目5-3
営業時間: 10:00-19:00
TEL/FAX: 011-590-0911

マックスバリュさんでのお取り扱い

マルヤマクラス店 | ベーグル・キッシュ・アップルパイ・マフィン・焼菓子
北四十条店 | マフィン

cake&cafe collet | THE NEWS LETTER | NOVEMBER 2018

この紙面に掲載されている商品・価格・イベント等は予告なく変更となる場合がございます。