

Collet Selections

お父さんを誘おう



お野菜のスイーツ、葉巻のショコラ、どんなお味なの?とワクワクするような一皿です

The News Letter

cake&cafe collet
Sapporo



玉炊煙さんの水出し冷茶 | 甘み、旨味、美しい水色(すいしょく)をベストなタイミングで抽出した、静岡県掛川市の深蒸し茶を使用した水出し冷茶です。コレットセレクション・ドリンクセットで、ぜひお菓子と一緒に召し上がりください。hilltop herbsさんのメディカルハーブティーの提供、販売も継続して行っております。

Collet Selections

コレットセレクション

6月は父の日にちなんで、男性にも楽しんでいただけるようにツートンカラーのシックな装いです



A. かぶのムースと無茶々園弓削瓢柑のグラスデザート | 優しい甘みと香りのかぶのムースに、弓削瓢柑(ゆげひょうかん)の酸味、羅臼昆布の合わせ出汁の旨味が爽やかにマッチしたジュレを組み合わせました。ムースの中にかぶのコンポートを合わせていますのでカブの食感や出汁の余韻を最後まで楽しめるデザートです。6月下旬にははるきちオーガニックファームさんのかぶを使用する予定です。

B. 有機ダークチェリー/しなまみ檸檬のパートドフリユイ | 独特の風味のあるダークチェリーにほんのりローズの香りをまとわせた芳醇なパートドフリユイ(右)。有機基準で栽培されたしなまみ檸檬にヴェルヴェンヌ(ハーブ)を合わせた爽やかなパートドフリユイ(左)。2つの味と食感のコントラストが楽しめます。

C. 金胡麻と黒胡麻のサブレ | 国産なたね油、国産きび糖、道産小麦がベースの滋味溢れる生地に、有機黒胡麻と有機金胡麻あわせました。ごまの香ばしさが広がる素朴な味わいと、ごまの粒感、サブレの薄くパリッとした食感をお楽しみください。

D. エチオピア豆のシガレットショコラ | 華やかでベリー感のある香りが特徴のエチオピア豆ナチュラルを使用したショコラ。葉巻を口にするとまずは珈琲のジュレが口に広がり、食べずすめると砕いた珈琲豆を混ぜたサブレがあらわれ、2種の食感が楽しめます。ジュレとサブレはヴァローナ社のジヴァララクテのガナッシュで包み、苦みと甘みの調和を取っています。徳光珈琲さんの豆を使用。※紙を巻いている方からお召し上がり下さい。

E. ケイクティラミス | マンデリンをブレンドし深煎りで焙煎したコレットオリジナルブレンドの珈琲豆を練り込んだケイク生地の中に、イタリア産マスカルポーネチーズを入れて焼き上げました。クルミのクランブルをトッピング、きび糖のkokとザクとした食感がケイクの味わいを引き立てます。こちらも徳光珈琲さんの豆を使用。

F. 香りショコラのマカロン | ヘーゼルナッツのマカロン生地に、ヴァローナ社グアナラとジヴァララクテをブレンドしたチョコレートガナッシュと、ゲランドの塩を加えたブラックショコラをサンドしました。ヘーゼルナッツの香り、ジヴァララクテのキャラメルやヴァニラの香り、塩のアクセント、様々な味わいと香りが絡み合うマカロンです。

提供 | 本店・手稲店イトイン限定 ※手稲店での提供時間は11:00-16:00となります

Summer Sweets 暑い季節にぴったりのスイーツも続々登場します



フレッシュ小松菜と大金ベーコンのサラダガレット

6月上旬は石狩はるきちオーガニックファームさんの小松菜を使用したサラダガレットが登場します。中旬には石狩飛ぶ鳥農場さんの「海の街たまご」を使用したガレット・コンプレット(写真左)に切り替わります。短い旬をお楽しみください。



北海道産ほうれん草とチキンのキッシュ

旬の道産ほうれん草とチキンソテーを、グリュイエールチーズたっぷりのアパレイユで焼きあげました。温めてお召し上がりいただくと、とろ々とアパレイユがとろけます。洋酒・ビールなどのアルコールとの相性も抜群です。



メレンゲ | 定番人気のメレンゲシリーズに新作仲間入り。ハーブを使用しごく少量のリキュールですっきりした後味の「メレンゲキルシュ」、無茶々園さんの八朔果汁を使用した爽やかな酸味が楽しめる「メレンゲ八朔」。可愛い見た目はプレゼントにもぴったりです。
CrystalPebbles 琥珀糖 | 外側はカシャッと中はゼリー状のお菓子、今年は食感がバージョンアップします。6月末から販売開始予定。
アイシングクッキー (→) | 6月は男の子にも喜ばれるデザインのアイスシングが登場します。クラシカルな色合いが可愛いデザインです。



DIPPER ディッパー

Dipper いちご~北海道産いちごミルクプリン~ (右) | 北海道産純生クリームを使用したさっぱりと柔らかいミルクプリン。いちごの香りとレモンゼリーの酸味が美味しい組み合わせです。

Dipper ピーチパイ~西表島産ピーチパインの南国ミルクプリン~ (左) | ミルクプリンに西表島産ピーチパイやマンゴーなどの夏らしいトロピカルフルーツを合わせました。

TANK いちごミルク

有機栽培イチゴで手作りのソースを使用。クラッシュしたイチゴを入れることでより一層果実味が加わりました。濃厚なイチゴの味とつぶつぶ食感をお楽しみいただけるいちごミルクです。スッキリと上品な苺の甘さなので大人も楽しめます。

クラフトソフト

ソフトクリームはオホーツク海に面した興部町のノースプレインファームさんの原料を使用した自然の甘みあふれる無添加ソフトです。

ソフトのっけプリン

とめどなくとろとろクリーミーな食感が味わえるソフトのっけプリンもおすすめです。石狩産平飼い有精卵「海の街たまご」のとろとろプリンに自然の甘みあふれる無添加ソフトの組み合わせは最高の一言です。



CAKE&CAFE COLLET CRêPE

本店限定
北海道産小麦・国産きび砂糖、こだわり素材の生地たっぷりのパンナを自家製ハムなど、素材にとことんこだわりながらもシンプルなクレープです。

お中元

なかなか会えない日が続きますが、遠くにお住まいの大切な方へ、コレットのお菓子はいかがですか。各店舗またはオンラインストアでご注文いただけます。

ONLINE STORE

コレットオフィシャルオンラインストア



<http://collet.shop-pro.jp/>

ORDER CAKE CATALOGUE

素材・製法にこだわった深みのある味わいをお楽しみください

PIE パイ



生チョコパイ

4号 (2-3名) 1750円 (1890税込)
5号 (4-6名) 2318円 (2503税込)
6号 (7-8名) 3264円 (3525税込)
※4号は前々日までにご予約ください

TARTE タルト



ストロベリーデコレーション

4号 (2-3名) 1959円 (2115税込)
5号 (4-6名) 2708円 (2924税込)
6号 (7-8名) 3788円 (4091税込)
※全サイズ前々日までにご予約ください



フルーツタルト

4号 (2-3名) 1750円 (1890税込)
5号 (4-6名) 2418円 (2611税込)
6号 (7-8名) 3578円 (3864税込)
※全サイズ前々日までにご予約ください



チーズタルト

6号 (7-8名) 2888円 (3119税込)

サイズの目安

パイ・タルト		
4号	14cm	2-3名
5号	16cm	4-6名
6号	18cm	7-8名
ショートケーキ		
3号	9cm	1-2名
4号	12cm	3-4名
5号	15cm	4-6名
6号	18cm	7-8名
7号	21cm	9-10名

※パイ・タルトは焼き縮みのため若干サイズが小さくなります。

SHORT CAKE ショートケーキ

※12月中旬～1月上旬のみ苺が道産ではなくなる場合がございます



平飼有精卵 (海の街たまご) と道産苺のプレミアムショート

3号 (1-2名) 1203円 (1299税込)
4号 (3-4名) 2314円 (2499税込)
5号 (4-6名) 3400円 (3672税込)
6号 (7-8名) 4600円 (4968税込)
7号 (9-10名) 5900円 (6372税込)



平飼有精卵 (海の街たまご) と道産苺のプレミアムショート・チョコ

3号 (1-2名) 1304円 (1408税込)
4号 (3-4名) 2414円 (2607税込)
5号 (4-6名) 3700円 (3996税込)
6号 (7-8名) 5000円 (5400税込)
7号 (9-10名) 6600円 (7128税込)
※全サイズ前々日までにご予約ください



平飼有精卵 (海の街たまご) とフルーツのプレミアムショート

3号 (1-2名) 1203円 (1299税込)
4号 (3-4名) 2314円 (2499税込)
5号 (4-6名) 3400円 (3672税込)
6号 (7-8名) 4600円 (4968税込)
7号 (9-10名) 5900円 (6372税込)



3-4号は写真上のようにサイズドにいちごカットが見えるデザインとなります。



お食事パーティーにぴったりホールキッシュ
季節限定キッシュもお選びいただけます。ホールまたはハーフ&ハーフ24cm(～10名)4000円前後
※お値段はスタッフにお問い合わせ下さい

OPTIONAL DECORATIONS

さらに可愛く華やかに クッキー デコレーション

※単品販売はございませんのでホールケーキと一緒にご注文ください。手作りのためサイズ・デザインは写真と多少異なる場合がございます。1週間前までのご注文をおすすめします。また、ケーキの種類やサイズによってはクッキーデコレーションのりきらないことがあります。その場合は別添えでお渡しし、お客様ご自身でケーキにのせていただきます。別添えクッキーは簡易包装となりますので、ケーキと一緒ににお早めにお申し込みください。



クッキーネームプレート
1個 150円 (162税込)



キャラクター
1個 300円 (324税込)



動物セット
1セット 500円 (540税込)



乗り物セット
1セット 500円 (540税込)

<無料プレート・キャンドル>

・定型チョコプレート ・キャンドル5本組 (2セットまで)



苺ダブル プレミアムショート

平飼有精卵 (海の街たまご) と道産苺のプレミアムショート・苺ダブル

5号 (4-6名) 4100円 (4428税込)
6号 (7-8名) 5500円 (5940税込)
7号 (9-10名) 7100円 (7668税込)

平飼有精卵 (海の街たまご) と道産苺のプレミアムショート・チョコ・苺ダブル

5号 (4-6名) 4400円 (4752税込)
6号 (7-8名) 5900円 (6372税込)
7号 (9-10名) 7800円 (8424税込)

※9・12cmは苺ダブルのお取り扱いはございません。12月中旬～1月上旬のみ道産苺ではなくなる場合があります。

ショーケースに並んでいる季節限定商品もホールで承ります

原料在庫の確保が必要な場合がございますのでスタッフへお問合せ下さい。※翌月の受け渡しであったり売り切り商品の場合はご注文いただけない場合がございますことをご了承ください。

8～10カット詰め合わせのアレンジも可能です
※時期によってカットの種類が8-10ない場合がございます。
※上に載せられるプレートに制限がある場合がございます。



cake&cafe collet
Sapporo

お受け取り希望のコレット直営店舗へご注文下さい

本店 011-215-4525
手稲店 011-590-0911
札幌三越店 (地下2階) 011-271-3311 (代表)

本店 | 桑園



手稲店



札幌三越店

