



1982

PÂTISSERIE

Chez KOBÉ

ALLERGY FREE CAKE

アレルギー対応オーダーケーキ

アレルギーが心配でケーキが食べられない、食べさせてあげられない、そんなお客様でもお楽しみ頂けるよう、特定原材料である乳/卵/小麦を使用しないケーキをご用意いたしました。3日前までにご相談にて、ご予約を承ります。詳しくはお店スタッフまでご連絡下さい。

● 苺ショート・デコレーション

乳不使用

生クリームに豆乳を使用した、いわゆるショートケーキ。

15cm **4,104円**
(本体3,800円)

18cm **4,644円**
(本体4,300円)

● サンファリーヌ

小麦不使用

小麦を使用しない、濃厚なチョコレートのケーキ。チョコのスポンジにガナッシュをサンド。

16cm **3,456円**
(本体3,200円)

● タルト・フリュイ

乳不使用

タルト生地の上にフレッシュフルーツをたっぷりトッピングした、フルーツのタルト。

12cm **2,970円**
(本体2,750円)

15cm **4,320円** 18cm **5,616円**
(本体4,000円) (本体5,200円)

● グリオット

卵不使用

グリオット・チェリーのムース。中にはココナッツのパバロワ。少しアルコールを効かせた大人向けのケーキです。

15cm **3,564円**
(本体3,300円)

● レアチーズ

卵・小麦不使用

とろけるようになめらかな口溶けにこだわった、レアチーズケーキです。

12cm **2,484円**
(本体2,300円)

15cm **3,240円** 18cm **4,104円**
(本体3,000円) (本体3,800円)

● クラシック・ショコラ

乳不使用

香ばしいチョコレートをしっとりと焼き上げた、昔ながらのガトー・ショコラ。

12cm **2,268円**
(本体2,100円)

15cm **3,024円** 18cm **3,888円**
(本体2,800円) (本体3,600円)

こちらに掲載されているケーキの製造ラインでは、乳・卵・小麦を使用した製品も製造している場合がございます。

浮遊粉塵程度の除去材料を摂取しただけでもアレルギー症状の出る方は、ご相談くださいますようお願い申し上げます。

※安心してお召し上がりいただけるように製造には細心の注意を払っていますが、安全を確認する為にアレルギーをお持ちのお客様はまず少量を食べてのご確認をお願い致します。

※大豆由来の原料を使用している場合があります。大豆アレルギーの方にはおすすめてできません。※アナフィラキシー症状のある方は、申し訳ありませんがご遠慮下さい。