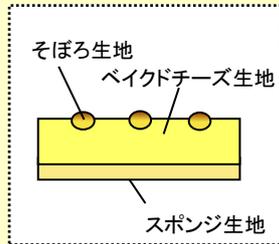


# Sweets Catalog

~Sheet Cake~

## HBベイクドチーズ

規格: 22 × 30 × H3cm

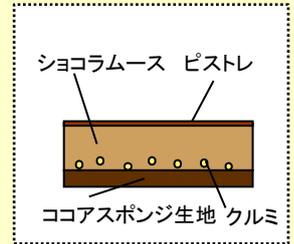


スポンジにベイクドチーズ生地を重ね、焼き上げました。濃厚でなめらかな味わいです。

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 8台入り

## HBショコラシート

規格: 22 × 30 × H3cm

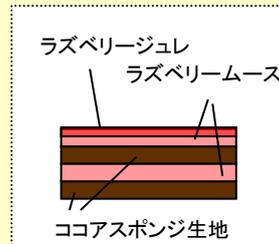


胡桃入りのチョコレート生地にチョコレートムースを流し、上面はチョコレートピストレで仕上げました。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

## HBフランボワ

規格: 22 × 30 × H3cm

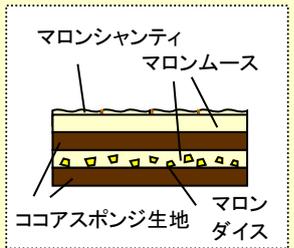


程よい酸味のフランボワーズムースです。上面のフランボワーズジュレが鮮やかな色合いです。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

## HBマロニエ

規格: 22 × 30 × H3cm

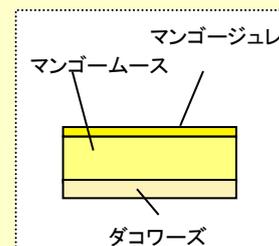


ココアスポンジに栗のダイス入りマロンムースとマロンシャンティを合わせた上品な、味わい深いモンブランです。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

## HBマンゴーダコワーズ

規格: 22 × 30 × H3cm

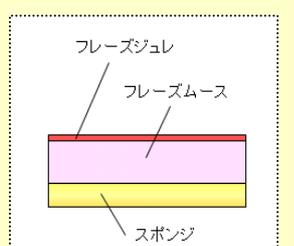


ダコワーズ生地にマンゴームースを重ね、マンゴージュレを流しました。明るい色合いのケーキです。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

## HBフレーズ

規格: 22 × 30 × H3cm



スポンジにフレーズムースを重ね、フレーズジュレを流したシンプルなケーキです。

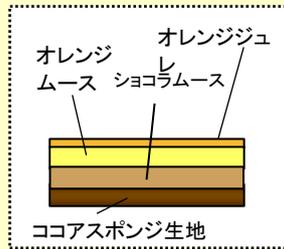
賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

# Sweets Catalog

~Sheet Cake~

## HBオレングスイートチョコ

規格: 22 × 30 × H3cm

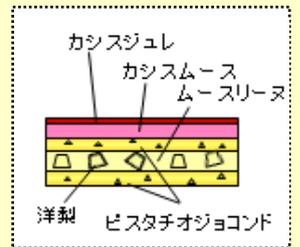


ココアスポンジに相性の良いチョコレートとオレンジのムースを組み合わせ、上面はオレンジジュレで仕上げました。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

## HLポワールカシス

規格: 22 × 30 × H4 cm

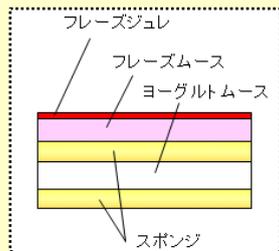


ピスタチオジョコンドに、洋梨ダイス入りムースとカシスマースを重ね、上面はカシスジュレで仕上げました。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

## HLフレーズヨーグルト

規格: 22 × 30 × H4 cm

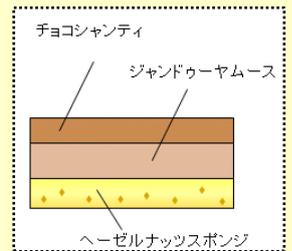


ヨーグルトとフレーズの2種類のムースを重ねたさっぱりとした味わいの色鮮やかなケーキです。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

## HLノアゼットシャンドウーヤ

規格: 22 × 30 × H4 cm

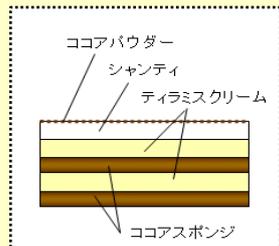


ヘーゼルナッツ入りスポンジにジャンドウーヤムースとチョコクリームを重ねた香ばしいケーキです。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

## HLティラミス

規格: 22 × 30 × H4 cm

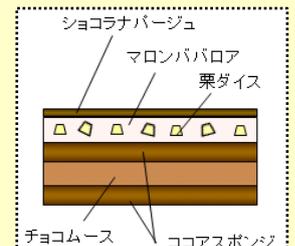


コーヒーシロップをアンビベしたココアスポンジとティラミスクリームを交互に重ねたティラミスです。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

## HLチョコマロン

規格: 22 × 30 × H4 cm



ココアスポンジにチョコムースと栗のダイス入りマロンババロアを重ね、ショコラナパージュで仕上げた一品。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 8台入り

# Sweets Catalog

~Tarte & Gateau chocolat~

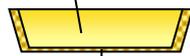
## PSタルトベース

サイズ: φ18 × H3cm

写真はイメージです



クレームダイヤモンド



パートシュクレ

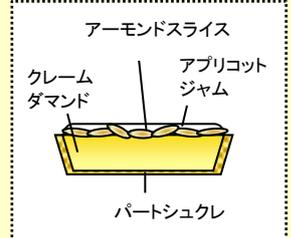
シュクレ生地にダイヤモンドを流しています。フルーツやクリーム等、トッピングでバリエーションが広がります。

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PSアマンディーヌ

規格: φ18 × H3cm

写真はイメージです

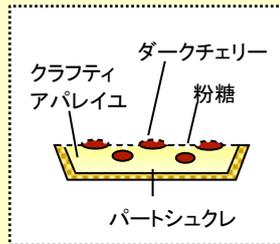


シュクレ生地にダイヤモンドを流し、アーモンドを散らして焼き上げました。仕上げにアブリコットジャムを塗っています。

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PSダークチェリークラフティ

規格: φ18 × H3cm

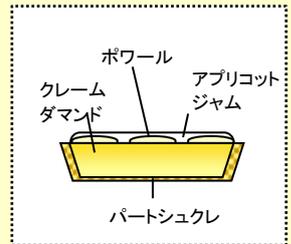


シュクレ生地にあぱれいユを流し、中にダークチェリーを入れて焼き上げました。仕上げに粉糖をふり掛けています。

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PSポワールタルト

規格: φ18 × H3cm

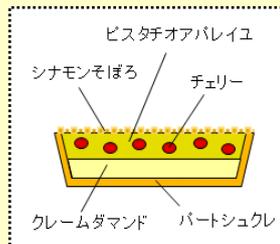


シュクレ生地にダイヤモンドを流し、洋梨を並べて焼き上げました。仕上げにアブリコットジャムを塗っています。

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PLグリオットピスタチオタルト

規格: φ18 × H4cm



シュクレ生地にダイヤモンドとピスタチオアパレいユを流し、チェリーを入れ、シナモンそぼろを散らして焼き上げました。

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## ガトーショコラ

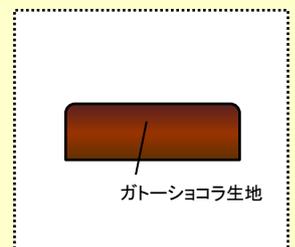
規格: φ18 × H3,9 ± 0,3cm

写真はイメージです



チョコレートの風味豊かな、濃厚でしっかりととした食感のガトーショコラです。(製品に粉糖は掛かっていません。)

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 12台入り

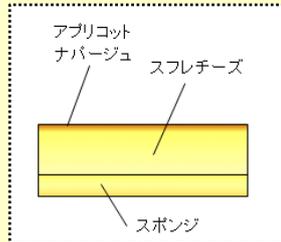


# Sweets Catalog

~Souffle & Chiffon & Brownie~

## PTスフレチーズ

サイズ: φ18×H3.5cm

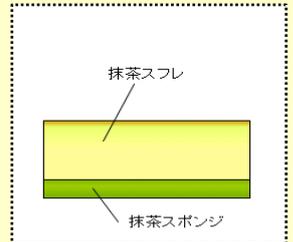
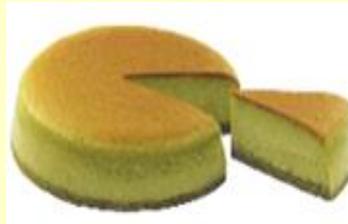


クリームチーズを使用した優しい味わいのスフレです。上面はアプリコットナパージュで仕上げました。

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PS抹茶スフレ

規格: φ18×H3.5cm

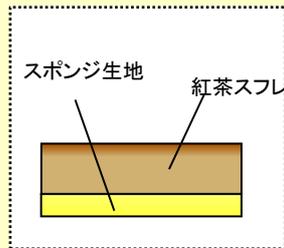


クリームチーズと抹茶を使用したスフレです。スポンジも抹茶生地にて仕立てました。

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PS紅茶スフレ

規格: φ18×H3,5cm



豊かな紅茶の風味と味わいが楽しめる、とろけるような食感の紅茶のチーズスフレです。

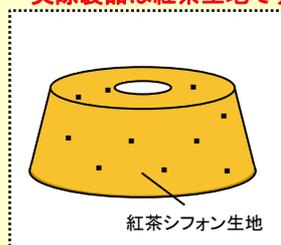
賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## 紅茶シフォン (紙型入り)

規格: 20紙型入り



実際製品は紅茶生地です



紅茶の風味が豊かに香る優しい味わいのシフォンケーキです。紙型に入れたままのスタイルです。

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 10台入り

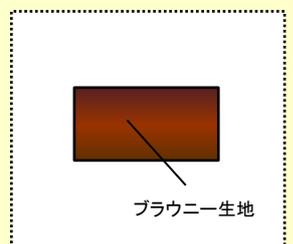
## キューブブラウニー

規格: 32mm角



小さなキューブ状の、リッチな味わいのブラウニーです。小菓子や皿盛りデザート等にお使い頂けます。

賞味期限: 180日 (冷凍)  
規格: 48個入り×6袋

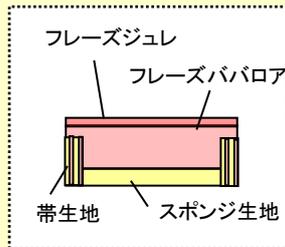


# Sweets Catalog

~Round Cake~

## PSババロアフレーズ

規格: φ18 × H3cm

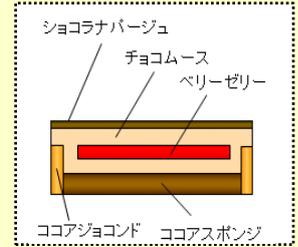


スポンジに苺ババロアを重ね、苺のジュレで仕上げました。側面はストライプ模様の帯生地です。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PSチョコムース

規格: φ18 × H3cm

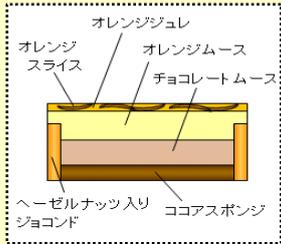


ココアスポンジにチョコレートムースを流し、中央にベリーゼリーを入れました。側面はココアショCONDです。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PSオレンジショコラ

規格: φ18 × H3cm

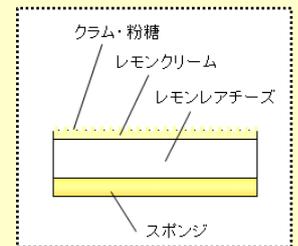


チョコとオレンジのムースを重ね、オレンジスライス入りジュレで仕上げました。側面はヘーゼルナッツ生地です。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PSリモーネフロマージュ

規格: φ18 × H3cm

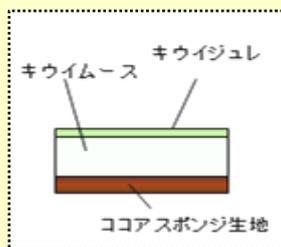


スポンジにレモンレアチーズとレモンクリームを重ね、クラムと粉糖を振り掛けました。爽やかな味わいです。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PSキウイムース

規格: φ18 × H3cm

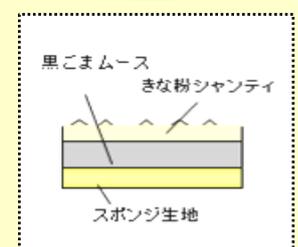


ココアスポンジに甘酸っぱいキウイムースを流し、種の粒々がアクセントのキウイジュレを流して仕上げました。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PS黒ごまときな粉のムース

規格: φ18 × H3cm



スポンジに香ばしい黒ごまムースときな粉のシャンティを重ね、表面に模様を施した和風の仕立てです。

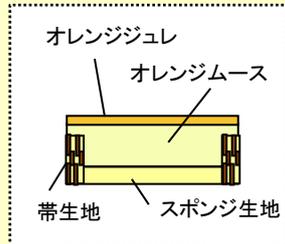
賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

# Sweets Catalog

~Round Cake~

## PSオレンジムース

規格: φ18 × H3cm

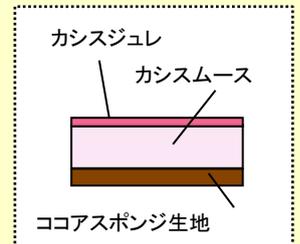


ふんわりスポンジにチェッカー柄の帯生地を使用し、オレンジの爽やかな味わいのムースとジュレを重ねました。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PSカシスムース

規格: φ18 × H3cm

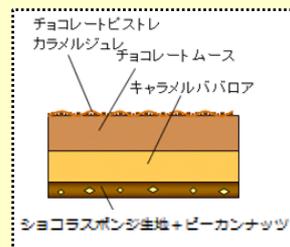


程良い酸味のカシスムースにカシスジュレ重ね、ココアスポンジを合わせました。色鮮やかな一品。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PLカラメルショコラ

規格: φ18 × H4cm



写真はイメージです  
ピーカンナッツとショコラスポンジ生地にキャラメルパバロア、チョコレートムースを重ねました。

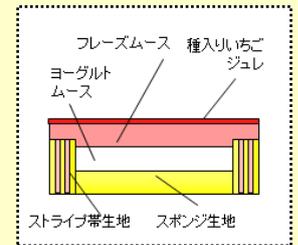
賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PSフレーズヨーグルト

規格: φ18 × H3cm



※実際はストライプ模様の帯生地です

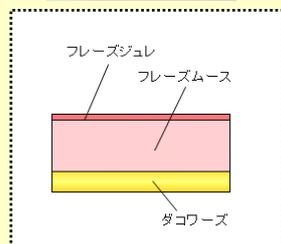


写真はイメージです  
いちごムースとヨーグルトムース、種入りいちごジュレを重ね、ストライプ模様の帯生地でくみました。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PLダコワーズフレーズ

規格: φ18 × H4cm

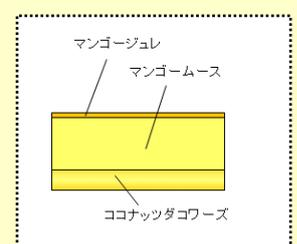


写真はイメージです  
ダコワーズ生地にフレーズムースを流し、上面はフレーズジュレで仕上げた可愛い色合いのケーキです。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

## PLダコワーズマンゴー

規格: φ18 × H4cm



写真はイメージです  
ココナッツダコワーズ生地にマンゴームースを流し、上面はマンゴージュレで仕上げた、明るい色合いの一品。

賞味期限: 240日 (冷凍)  
規格: 12台入り

# Sheet Cake



## 抹茶ケーキ

抹茶スポンジの間に抹茶クリームをサンドし、上には大納言あずきをトッピングした抹茶のショートケーキです。

30カット カットサイズ 3.2cm×3.7cm×3.5cm



## つぶつぶいちご

スポンジの間に苺の果肉から作ったイチゴクリームをサンドし、苺のクリームで飾ったショートケーキです。

30カット カットサイズ 3.2cm×3.7cm×3.5cm



## オペラ

ココアスポンジの間にモカクリームとクルミをサンドし、上面を艶のあるグラサージュチョコレートで飾りました。

36カット カットサイズ 4.1cm×2.5cm×3.0cm

FC(フリーカット)



## モンブランケーキ

ココアと白のスポンジの間にカスタードクリームをサンドし、上面にはマロンクリームを絞り、栗の刻みを飾りました。

35カット カットサイズ 3.2cm×3.2cm×3.5cm

FC(フリーカット)



## ティラミス

ココアスポンジにコーヒーシロップをたっぷりしみ込ませ、チーズのムースを重ねたイタリア定番のスイーツです。

36カット カットサイズ 4.1cm×2.5cm×3.0cm

FC(フリーカット)



## ストロベリーショコラケーキ

ココアスポンジの上にチョコレートのムースと苺クリームを重ね、上にはチョコソースとフリーズドライ苺を飾りました。

36カット カットサイズ 4.1cm×2.5cm×3.5cm

FC(フリーカット)

# Sheet Cake



## 紅茶シフォンケーキ

紅茶の葉入りふわわり紅茶のシフォン生地と紅茶クリームを組み合わせたショートケーキです。

36カット カットサイズ 4.1cm×2.5cm×3.0cm

FC(フリーカット)



## ミルクレープ

ソフトなクレープ生地とカスタード入りのクリームを何層も重ねました。

30カット カットサイズ 2.7cm×3.3cm×2.8cm

FC(フリーカット)

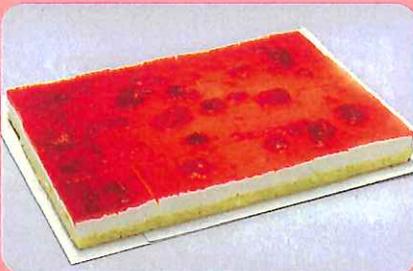
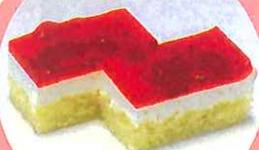


## 塩キャラメルケーキ

スポンジの間に、ほんのり塩味の効いたキャラメルクリームをサンドし、上面にはキャラメルソースを重ねました。

36カット カットサイズ 4.1cm×2.5cm×3.0cm

FC(フリーカット)



## ストロベリーレアチーズ

レアチーズの上に苺の果肉入りの苺ソースを飾りました。

36カット カットサイズ 4.1cm×2.5cm×2.5cm

FC(フリーカット)



## 白ごま豆腐ムース

ココアスポンジの上に白ごま風味の豆腐ムースを重ねた和風テイストのシートケーキです。

36カット カットサイズ 4.1cm×2.5cm×3.5cm

FC(フリーカット)



## フルーツカスタードケーキ

スポンジの上にカスタードクリームを重ね、カクテルフルーツをちりばめたフルーツケーキです。

36カット カットサイズ 4.1cm×2.5cm×2.5cm

FC(フリーカット)

### 御使用上の注意

- 解凍の際は冷蔵庫で解凍し、解凍後はお早めに御使用下さい。
- 一度、解凍した物は再冷凍しないで下さい。

# ショートケーキ・ミニロール・シュークリーム



## ショートケーキ(白)

甘さを控えたシンプルなショートケーキです。フルーツを飾るとより美味しくお召し上がり頂けます。

規 格 6号10カット(28g/個)



## ショートケーキ(チョコ)

スイートなチョコクリームを使ったショートケーキです。

規 格 6号10カット(28g/個)



## ミニロール(白)

ホイップクリームをふんわりソフトなスポンジで巻き込んだひと口サイズのロールケーキです。

規 格 2.5cm(18g)×22カット



## ミニロール(イチゴ)

いちごクリームをふんわりソフトなスポンジで巻き込んだひと口サイズのロールケーキです。

規 格 2.5cm(18g)×22カット



## シュークリーム

バニラシース入りのなめらかなクリームが入った小型サイズのシュークリームです。

規 格 約6cm(38g)×18個

株式会社 **FIKA**

〒225-0014 神奈川県横浜市青葉区荏田西1-14-1 307号

TEL:045-973-7780 FAX:045-973-8880

<http://fika-sweets.com>



## マリネ

*Marine*

### A. イワシのエスカベッシュぶどう添え **冷凍**

**原材料** イワシ オニオンソテー 酢 サラダ油  
干しぶどう 小麦粉 塩 砂糖 胡椒

### B. イワシのマリネ **冷凍**

**原材料** イワシ 酢 サラダ油 塩 胡椒 ローリエ

### C. タコと野菜のマリネ **冷凍**

**原材料** タコ ピーマン 玉葱 人参 酢 サラダ油  
塩 胡椒 ういきょう

### D. チキンカレーマリネ **冷凍**

**原材料** 鶏肉 玉葱 人参 酢 サラダ油 カレー粉 塩 胡椒

### E. サーモンマリネ **冷凍**

**原材料** サーモン ういきょう 塩 砂糖

### F. 野菜のマリネ **冷蔵**

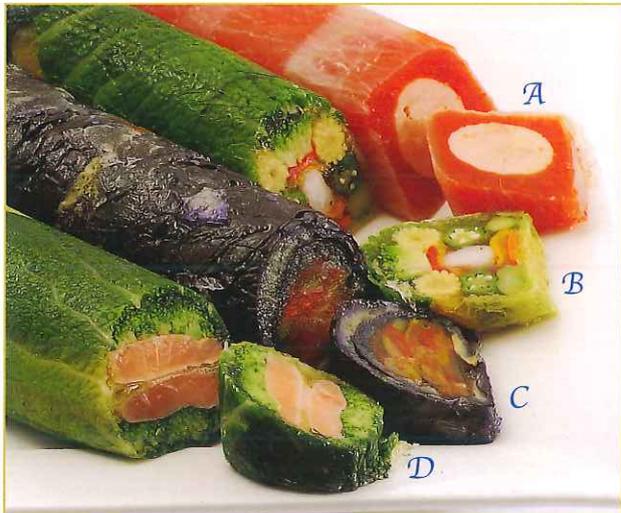
**原材料** 玉葱 人参 きゅうり セロリ 赤ピーマン 酢  
サラダ油 砂糖 塩 胡椒 ローリエ

### G. 赤ピーマンのマリネ **冷凍**

**原材料** 赤ピーマン アンチョビ サラダ油 酢 塩 胡椒

### H. キノコマリネ **冷凍**

**原材料** マッシュルーム 椎茸 しめじ 酢 サラダ油 砂糖  
塩 ドライパセリ 胡椒 ローリエ



## ゼリー寄せ

*Aspic*

### A. サーモンと赤ピーマンのゼリー寄せ **冷凍**

**原材料** サーモン 赤ピーマン 大根 ゼラチン  
アスピック 塩 砂糖 ういきょう

### B. 海の幸海老ゼリー **冷凍**

**原材料** ブロッコリー アスパラガス オクラ ヤングコーン  
ちりめんキャベツ 海老 赤ピーマン 黄ピーマン  
人参 オレンジ ゼラチン アスピック

### C. ラタトイユのゼリー寄せ **冷凍**

**原材料** 茄子 トマト ズッキーニ 玉葱 赤ピーマン  
黄ピーマン トマトペースト サラダ油 ゼラチン  
アスピック 塩 胡椒 にんにく

### D. サーモンブロッコリーゼリー **冷凍**

**原材料** サーモン ブロッコリー 葱 ちりめんキャベツ  
ゼラチン アスピック 塩 酢 砂糖 タラゴン  
ういきょう

### E. シーフードゼリー

#### ズッキーニセルクルカニ **冷凍**

**原材料** ズッキーニ ブロッコリー 海老 そら豆 帆立 蟹  
アスパラガス 赤ピーマン ゼラチン アスピック

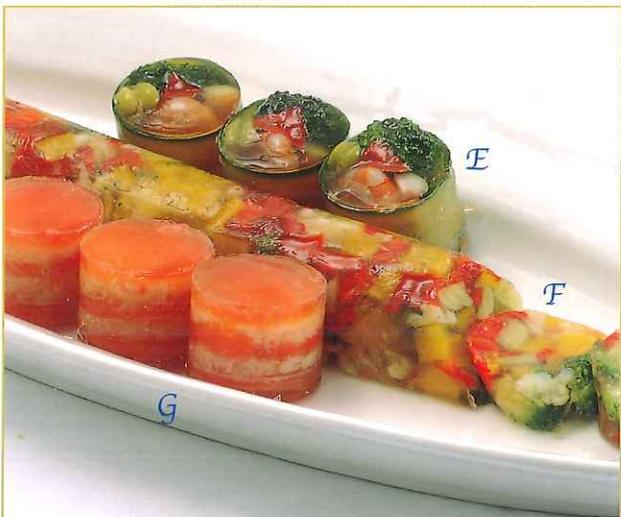
### F. 野菜のゼリーサルピコン **冷凍**

**原材料** カリフラワー ブロッコリー 赤ピーマン  
黄ピーマン ゼラチン アスピック

### G. トマトピューレと

#### 蟹のミルフィーユゼリーセルクル **冷凍**

**原材料** トマト 蟹 玉葱 砂糖 塩 レモン汁 ゼラチン



# Catering Service Menu



## 魚のテリーヌ

*Terrine de Poisson*

### A. 鯛のテリーヌ 冷凍

**原材料** ナイルパーチ 生クリーム 白身魚 鶏肉 海老 人参  
卵 インゲン 赤ピーマン コーンスターチ 塩

### B. 三種野菜のテリーヌ 冷凍

**原材料** 生クリーム 白身魚 鶏肉 人参 ほうれん草  
マッシュルーム 海老 卵 コーンスターチ  
塩 サラダ油

### C. 海の幸のミルフィーユ 冷凍

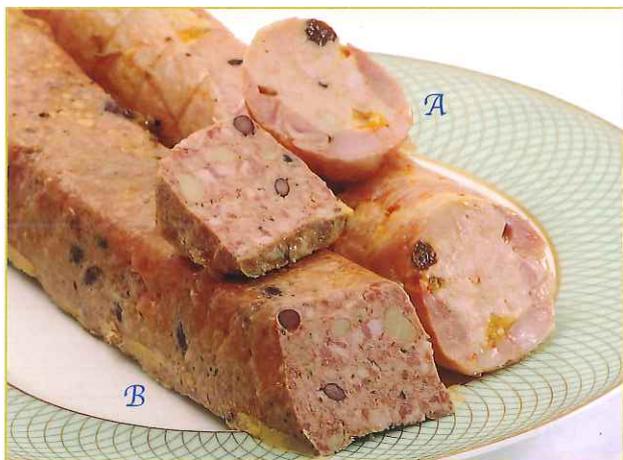
**原材料** 生クリーム 白身魚 鶏肉 海老 卵 紅鮭 帆立  
粉末ほうれん草 コーンスターチ 塩 サフラン

### D. キノコのテリーヌ 冷凍

**原材料** 生クリーム 白身魚 鶏肉 人参 海老 卵 えのき茸  
椎茸 しめじ セロリ コーンスターチ 塩 サラダ油

### E. サーモンテリーヌ野菜入り 冷凍

**原材料** 生クリーム 白身魚 紅鮭 ブロッコリー 人参  
鶏肉 海老 卵 コーンスターチ 塩



## 肉のテリーヌ

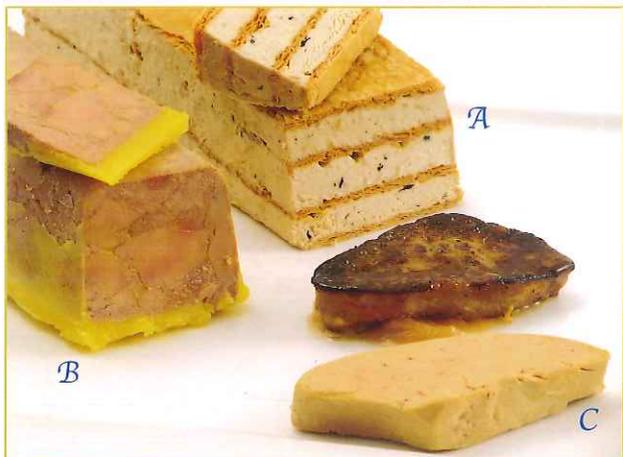
*Terrine de Viande*

### A. チキンガランティーヌフルーツ 冷凍

**原材料** 鶏肉 豚肉 杏 干しぶどう 白ワイン  
塩 ブランデー 香辛料

### B. 豚と二種豆のテリーヌ 冷凍

**原材料** 豚肉 鶏白肝 豚背脂 白インゲン豆 赤インゲン豆  
オニオンソテー 牛乳 白ワイン 塩 香辛料  
ブランデー ドライパセリ



## フォアグラ

*Foie gras*

### A. フォアグラのミルフィーユ 冷凍

**原材料** フォアグラ 生クリーム パイ生地 アスピック  
トリュフ ポルト酒 塩 砂糖

### B. フォアグラのテリーヌ 冷凍

**原材料** フォアグラ ポルト酒 砂糖 塩

### C. フォアグラカット 生冷凍

**原材料** フォアグラ(ハンガリー産)



## ソース

Sauce

- A. デミグラスソース 冷凍
- B. マデラソース 冷凍
- C. 白ワインソース 冷凍
- D. シューブリームソース 冷凍
- E. ポルトソース 冷凍

## デザート

Dessert



### A. 木苺のシャルロット 冷凍

原材料 フランボワーズビューレ 生クリーム 牛乳 卵 砂糖 小麦粉  
スポンジケーキ ゼラチン バター レモン汁 洋酒

### B. 洋梨のシャルロット 冷凍

原材料 洋梨 生クリーム 牛乳 卵 砂糖 小麦粉  
スポンジケーキ ゼラチン バター レモン汁 洋酒

### C. 木苺のムース 冷凍

原材料 フランボワーズビューレ 牛乳 生クリーム 卵  
砂糖 スポンジケーキ ゼラチン レモン汁

### D. マンゴーのムース 冷凍

原材料 マンゴービューレ 牛乳 生クリーム 卵 砂糖  
スポンジケーキ ゼラチン レモン汁

### E. フォンダンショコラ 冷凍

原材料 チョコレート 卵 バター 粉糖 小麦粉

### F. 杏のタルト 冷凍

原材料 杏 小麦粉 バター 杏ジャム 卵  
アーモンドプードル 粉糖 砂糖 牛乳

### G. ガトーショコラ 冷凍

原材料 卵 チョコレート 生クリーム バター 砂糖  
スポンジケーキ 牛乳 ブランデー

### H. 焼きチーズケーキ 冷凍

原材料 クリームチーズ 生クリーム 卵 砂糖  
スポンジケーキ コーンスターチ レモン汁

### I. タルトタタン 冷凍

原材料 リンゴ パイ生地 砂糖 バター

### J. 洋梨のタルト 冷凍

原材料 洋梨 小麦粉 バター 杏ジャム 卵  
アーモンドプードル 粉糖 砂糖 牛乳



## パイ包み

*En Route*

### A. スズキのパイ包み 70g 生冷凍

**原材料** パイ生地 ナイルパーチ 生クリーム 白身魚  
鶏肉 海老 卵 コーンスターチ 塩

**お薦めソース** 白ワインソース

### B. 海老のパイ包み 70g 生冷凍

**原材料** パイ生地 海老 生クリーム 白身魚 鶏肉 卵  
マッシュルーム 人参 サラダ油 コーンスターチ 塩

**お薦めソース** 白ワインソース

### C. 牛肉と豆のパイ包み 650g 生冷凍

**原材料** 牛肉 パイ生地 玉葱 白インゲン豆 赤インゲン豆  
チーズ 豚肉 パン粉 サラダ油 塩 胡椒

**お薦めソース** マデラソース・ボルトソース

### D. 仔羊と茄子のパイ包み 650g 生冷凍

**原材料** 羊肉 パイ生地 牛肉 茄子 チーズ 玉葱  
パン粉 豚肉 サラダ油 塩 胡椒

**お薦めソース** マデラソース・ボルトソース

### E. チキンとほうれん草のパイ包み 650g 生冷凍

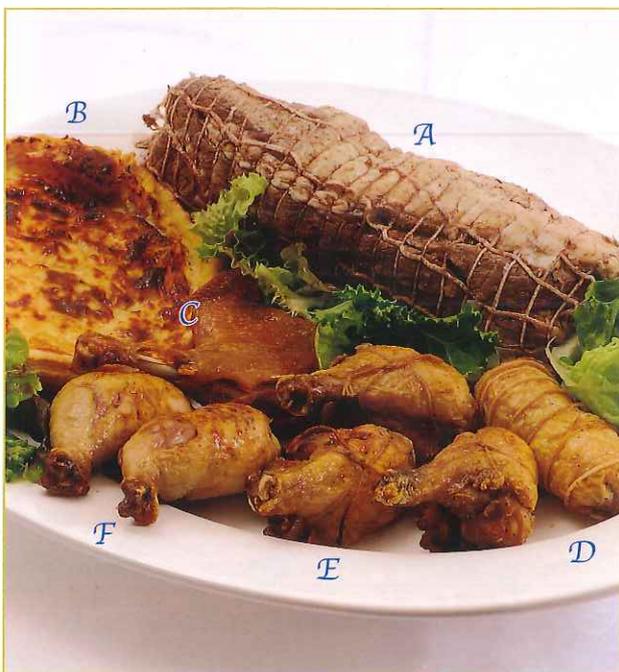
**原材料** パイ生地 鶏肉 玉葱 豚肉 ほうれん草  
チーズ バター にんにく 塩 胡椒

**お薦めソース** マデラソース・シュープリームソース

### F. スズキのパイ包み 650g 生冷凍

**原材料** パイ生地 ナイルパーチ 生クリーム 白身魚  
鶏肉 海老 卵 コーンスターチ 塩

**お薦めソース** 白ワインソース



## その他

*Autres*

### A. ビーフシチュー肉 冷凍

**原材料** 牛のバラ肉(オーストラリア産)

**お薦めソース** デミグラスソース

### B. タルトオニオン 生冷凍

**原材料** パイ生地 牛乳 玉葱 ベーコン  
卵 小麦粉 バター 塩 胡椒

### C. 鴨のコンフィ 冷凍

**原材料** 鴨肉 塩 香辛料

**お薦めソース** ボルドレーズソース

### D. 若鶏のフォアグラームス詰め骨なし 生冷凍

**原材料** 鶏肉 フォアグラ パン粉 生クリーム 卵  
コーンスターチ ボルト酒 青胡椒

**お薦めソース** ボルドレーズソース・マデラソース

### E. 若鶏のフォアグラームス詰め 生冷凍

**原材料** 鶏肉 フォアグラ パン粉 生クリーム 卵  
コーンスターチ ボルト酒 青胡椒

**お薦めソース** ボルドレーズソース・マデラソース

### F. 若鶏のムース詰めエストラゴン風味 生冷凍

**原材料** 鶏肉 生クリーム 塩 胡椒 タラゴン

**お薦めソース** シュープリームソース