



## 手土産に、贈り物にパティシエ特製 SONIA COFFEE&CAKEの焼き菓子のご紹介

### コーヒークッキー

香ばしいライ麦粉の生地  
にソニアのイタリアン  
コーヒーを練りこんだ、  
香り豊かなコーヒー味の  
クッキーです。



### チョコチップクッキー

チョコチップを混ぜた生  
地を160°Cのオーブンで  
サッと焼き上げたザクザ  
ク食感が楽しめるクッ  
キーです。

### 抹茶パウンド

濃縮抹茶シロップ&パウ  
ダーを贅沢に使用した芳  
醇な抹茶の香りが楽しめ  
るパウンドケーキ。相性  
の良い白あんを使用し、  
しっとり仕上げました。



### フィナンシェショコラ

アーモンドパウダーをふ  
んだんに使用した、しっ  
とりとした口当たりの  
フィナンシェ。焦がしバ  
ターとココア、チョコと  
苺フレークが味のアクセ  
ントに。

### シュルマドアーモンド

生地に水あめを練りこむ  
ことで、しっとりとした  
口当たりに。焦げる直前  
まで煮詰めたバターがよ  
り一層香りを引き立たせ  
ます。



### 紅茶マドレーヌ

アールグレイの茶葉と蒸  
らしたアールグレイ  
ティーを入れて焼き上げ  
ました。口の中に広がる  
上品なアールグレイの香  
りをお楽しみください。

### ブラウニー

チョコレートとバターの  
コクと風味、甘さの中に  
ほんのり感じる塩味が絶  
妙なブラウニー。空焼き  
のヘーゼルナッツがしっ  
とりケーキとのコントラ  
ストを演出します。



### かぼちゃドーナツ

ピューレとパウダーでか  
ぼちゃの風味を際立たせ  
た一品。180°Cの高温で  
サッと焼き上げ、外は香  
ばしく中はしっとりとし  
たドーナツです。

### カヌレ

一晩寝かせた生地を高温  
でしっかり焼き上げ、外  
はカリッと中はもっちり  
に仕上げました。噛んだ  
瞬間にバターとラム酒の  
香りがふわっと広がる上  
品な味わいです。



### マカロンラスク

たっぷりのアーモンドパ  
ウダーと卵白をカリカリ  
に焼き上げました。軽や  
かな食感で、見た目もか  
わいまいかマカロンはプレ  
ゼントにもおすすめで  
す。



## 手土産に、贈り物にパティシエ特製 SONIA COFFEE & CAKEの焼き菓子のご紹介

### ブルードネージュ

口の中でほろほろと崩れる独特の食感と雪のように真っ白な見た目が特徴のクッキー。2種の粉糖でさらに白く、口当たり軽く仕上げました。

### 琥珀糖

寒天を長時間乾燥させて生まれる独特の食感の和菓子。バタフライピーや苺のシロップで、華やかに彩り、見た目も食感も楽しめる一品です。

### クルンジ ソルト&ペッパー

クロワッサンをプレスし香ばしく焼き上げた韓国の伝統的な焼菓子。塩と胡椒をまぶしてサクサク食感を引き立たせました。

### クルンジ シュガー

クロワッサンをプレスし香ばしく焼き上げキャラメリゼすることで絶妙な甘さと食感を引き出しました。

### ホワイトコーヒーチョコ

SONIAのコーヒー豆をローストしてホワイトチョコで包みました。香ばしさと甘味が良く合います。

### ベーコンアーモンド

ローストしたアーモンドとカリカリベーコンにメープルシュガーをまぶした甘じょっぱいおつまみです。

### キャラメルナッツ

アーモンド、ヘーゼルナッツ、カシューナッツ、くるみをローストしてキャラメリゼしたおつまみナッツです

### チーズスティック

クッキー生地の中にもエダムチーズを加えたおやつにもおつまみにもなるクッキーです。

※材料の仕入れ状況により、お作りできない場合もございます。予めご了承ください。

大切な方への贈り物や  
お友達・ご家族へのプレゼントに、詰め合わせも承ります。

用途に合わせてお好きな組み合わせで  
オリジナルのギフトセットをお作りいたします。