



# 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。



## バナナパウンド

バナナピューレと果肉で  
ココアに負けないバナナ  
の風味を引き立てた、優  
しい甘さのパウンドケー  
キです。

## 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。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。



## 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。

## 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。



## 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。

## 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。



## 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。



# 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

## ガレットブルヌ

外はザクっと中はしっとりの不思議な食感。バター豊かな風味と卵の優しい味わいが楽しめるフランス伝統菓子を“ソニアオリジナル”のアレンジに。



## 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、見た目もかわいいマカロンはプレゼントにもおすすめです。

## 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。

※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。