



食べた瞬間、ちょっと幸せな気持ちになれるように...
ぜひ、ゆっくり味わっていただけたら嬉しいです。



ラルテ

温度管理を徹底し
究極のサクサク感を
表現したクロワッサンです
小麦・乳成分



極上あんぱん

しっとり柔らかな生地に
甘さ控えめの上品なあんこを
ふんわり生地で包み込みました
小麦・乳成分・蜂蜜



オレンジハニー

オレンジシロップ入りの
ハニーバターでキャラメリゼしました
ほんのりとオレンジ香る
ハニートーストです
小麦・乳成分・オレンジ・ハチミツ



ブリオッシュロール

バターとミルクの
美味しさを最大限に
表現したブリオッシュです
小麦・乳成分・蜂蜜



生クロワッサン

バターの香りと
サクサク感の基準は残し
生菓子に近いもちもち新食感です
小麦・乳成分・大豆



ノワ(くるみ)

丁寧にアク抜きした
クルミをたっぷり練り込みました
クルミの野性味あふれる味を
お楽しみ頂けます
小麦・くるみ



玉ねぎパン

3種の玉ねぎ
(炒め玉ねぎ・オニオンダイス・フ
ライドオニオン)の甘みと
旨味をもっちり生地に
練り込みました
小麦・大豆



朝麦

ふんわりきめ細かな口当たり
シンプルな至極の味わいを
お楽しみください
小麦・乳成分



カヌレ

フランス、ボルドー地方の
伝統焼き菓子
カリッとムチっと食感です
(カルヴァドス酒使用)
小麦・卵・乳成分



ラルテpom

マスカルポーネ・スパイスと
洋酒を効かせたりんごフィリングと
和蜜糖使用のクリームを
包んだ極上デザートパンです
小麦・卵・乳・りんご



パンサレ(塩パン)

国産バターを包んで
フルールドセルを
トッピングした
モチっとした塩パンです
小麦・乳



イチジクとクリームチーズ

セミドライイチジクを
赤ワインで煮込みクリームチーズを
生地で包み込みました
小麦・乳・ハチミツ



ブルーベリーチーズ

ブルーベリーを
たっぷり練り込んだ生地の中に
クリームチーズを包み込みました
小麦・乳成分



パンオショコラ

クロワッサン生地に
フランス産チョコレートを包み
バトン状に焼き上げました
お菓子のような感覚の
パンオショコラです
小麦・乳・大豆



ミニ食パン

生クリーム、バター、蜂蜜を
使用した
卵不使用のブリオッシュ
小麦・乳成分・蜂蜜



クリームパン

和三蜜糖で作ったクリームが
はち切れるばかりに入った
一味違うクリームパン
小麦・乳・卵・ハチミツ



シナモンロール

カルダモンがアクセントの
特製シナモンペストを
たっぷり入れて
パールシュガーを
トッピングしました
小麦・乳



よもぎあんぱん

ブリオッシュ生地に
よもぎを混ぜて粒あんを包みました
和菓子のような繊細なパンです
小麦・乳・ハチミツ



トマトフォカッチャ

ふんわりフォカッチャに
ミニトマト、クリームチーズ、
モッツアレラを合わせました
小麦・乳



ル・レ(ミルクパン)

北海道産のバターと
コンデンスミルクで作った
コクのある練乳クリームを
モチモチ食感の生地で
サンドしました
小麦・乳



ほのか

北海道産小麦粉と
グレープシードオイル使用の
もちもち食感
小麦



しらすとカマンベールの ペーコンエビ

しらすの塩味と香ばしさが
カマンベールとペーコンに
よく合います
小麦・乳・卵・豚肉・大豆



明太フランス

特製明太フィリングをミニバケットに
大葉がアクセントです
小麦・乳・大豆・ゼラチン



マルゲリータ

卵不使用のブリオッシュ生地に
トマトとモッツァレラを
のせました
小麦・乳・ハチミツ



メロンパン

生クロワッサンに生地を
さらにクッキー生地で包んだ
スペシャルメロンパン
小麦・乳・卵・大豆



パンスイス

クロワッサン生地に
和三蜜糖を使用した
クリームとチョコチップを
サンドしました
小麦・乳・卵



クロワッサンソシソン

ポークウインナーと
大葉をクロワッサン生地で
焼き上げました
小麦・乳成分・卵・大豆・豚肉



ほうれん草チーズチキン

ほうれん草をたっぷり混ぜた
柔らかい生地にチキンと
ベシャメルソース
粒マスタード
3種類のチーズを包みました
小麦・乳・卵・鶏肉



ブリオッシュシュクル

生クリームたっぷりの
ブリオッシュにシュガーと
バターをかけて焼き上げました
小麦・乳・卵・ハチミツ



フロマージュ

モッツァレラ・ゴーダ
レッドチェダー・グラナパダーノ
4種類のもちもちチーズパン
小麦・乳・卵



クロックムッシュ

カンパーニュに
厚切りハムと
ベシャメルソースを
組み合わせました
小麦・乳・卵・豚肉・大豆



レーズンブレッド

ジューシーなレーズンが
沢山入った中はもちもち耳まで
柔らかいレーズンブレッドです
小麦・乳



デニッシュ食パン

素焚糖の甘さが優しい食パン
小麦・乳



カンパーニュ

どっしりした印象のカンパーニュ
小麦の調整で
少し軽やかに仕上げてます
皮目も薄く歯ざれの良い食感が特徴
小麦



フリュイ

サルタナ（黄金色をした乾燥ブドウ）、くるみ、オレンジカット、
クランベリーがぎっしり詰まった
カンパーニュ
小麦・くるみ・オレンジ

