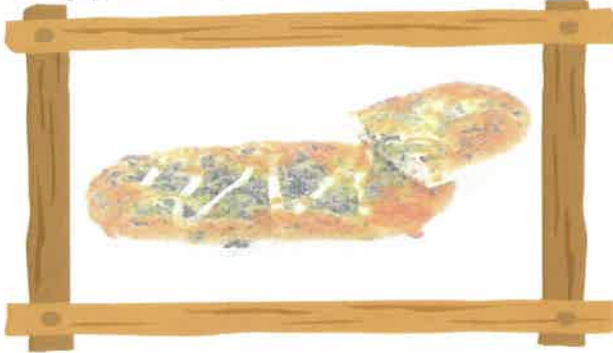


2026年7月 新作ベーカリーのご紹介

野沢菜わさびフランスパン 216円 (税込)

米こうじ入り発酵風味料を配合したフランスパン生地に、わさびを効かせ、刻み沢庵で食感のアクセントをつけた野沢菜フィリングをのせたパンです。



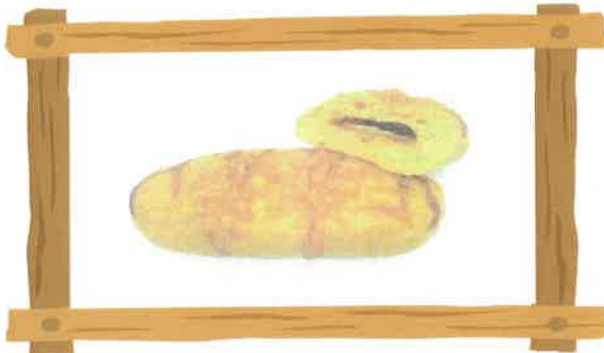
桃クリームパン 259円 (税込)

桃風味の生地に、果肉入りの白ももクリームを包み、桃の風味がするピンク色のビス生地をのせたパンです。



タコミートチーズパン 194円 (税込)

もっちりとした生地にタコスフィリングとチーズフィリングを包んだパンです。



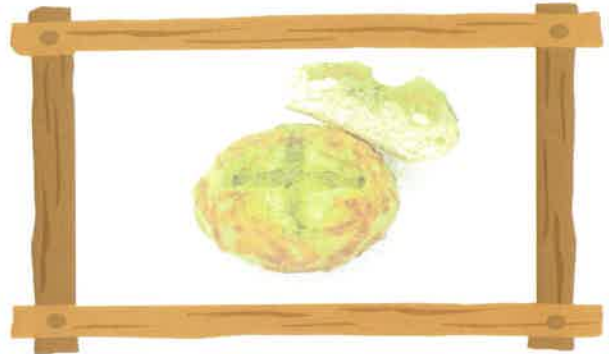
塩チョコブレッド 194円 (税込)

もち小麦粉を配合した生地に、ロレーヌ岩塩の食塩を使用したケーキフィリングとチョコチップを包んだパンです。



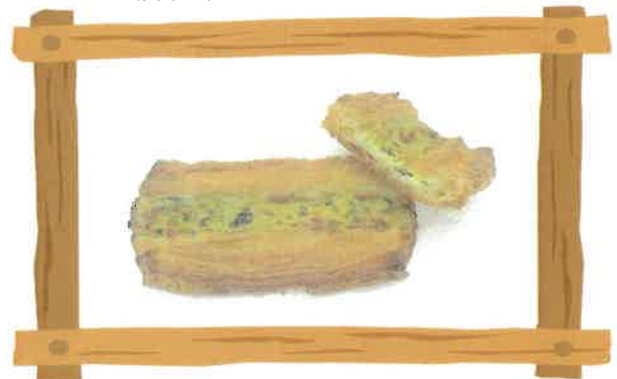
バジルチーズブール 259円 (税込)

焙煎小麦全粒粉を配合した生地で、ゴーダチーズフィリングを包み、別添えのバジルマヨネーズトッピングをかけて焼成するパンです。



ほうれん草チーズデニッシュ 183円 (税込)

デニッシュ生地にガーリックを効かせたほうれん草チーズフィリングを絞ったパンです。



レモンチーズケーキ風味クロワッサン 259円 (税込)

レモン風味クロワッサン生地に、瀬戸内レモンの果汁、果皮入りクリームを使用したパンです。



白桃のブリオッシュ 237円 (税込)

ブリオッシュ生地にレアチーズ風味のチーズクリームをのせ、熟成後に白ももの果肉が入ったソースをトッピングしたパンです。

