



素材のひとつひとつにこだわり抜いた、
満足感のある味わい深いミニパン。
ゲストの特別な日に
”おいしい記憶”をお届けします。

NukumOri



Oriental Bakery
Since 1950

AOP (Appellation d'Origine Protégée) とは

EUにおける農産物品質の原産地呼称認証制度で最も格付けが高く、厳しい検査をパスした最高級の品質を保証するものです。バターで認証を受けているのは、わずか4銘柄であり、その一つがベルギー南東部に位置するアルデンヌ地方で生産される発酵バターです。

Lineup



Petit Coupe

国産小麦のプティクッペ

北海道産小麦『春よ恋』を使用したクッペ型のフランスパン。うまい味の強い発酵種を使用しており、風味豊かな味わいです。温めなおしてお召し上がりください。

Croissant



クロワッサン・オ・ブルAOP

ベルギー・アルデンヌ産のAOPバターをブレンドした油脂を折り込んだミニサイズのクロワッサン。やさしく香るバターの風味と、上品な味わいが魅力です。

Seasonal



Danish

期間限定
8/1~11/30

デニッシュ・オ・ブルAOP (レーズンレアチーズ)

ベルギー・アルデンヌ産のAOPバターをブレンドした油脂を折り込んだデニッシュにレーズンレアチーズクリームを合わせました。上品な甘さに、レーズンのほどよい酸味がアクセントとなった、贅沢な一品です。