

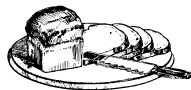


New  
mini bread

こだわり素材の  
贅沢ミニパン

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・ブール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・ブール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。