



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



New Noix Grain ノア・グレイン

大豆、ライ麦、オートミール、ひまわりの種を
混ぜ込んだ生地にクルミを加えた、穀物のうまみを
楽しめるセミハードの食事パン。料理に合わせやすく、
温めることで、より一層香ばしさが引き立ちます。



Petit Coupe 国産小麦のプチクッペ

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、上品な味わいが特徴です。



New Pain aux raisins パン・オ・レザン

AOPバターをブレンドした油脂を折り込んだ
デニッシュ生地クリームチーズ入り
クリームとレーズンを合わせました。
具材の味わいを引き立てつつ、バター香るデニッシュ生地
そのものの風味もお楽しみいただけます。
温めると、よりサクッとした食感が際立ちます。



New Tourne トゥルネ・オランジェ

Geasonal
期間限定
3/1~5/31

AOPバターをブレンドした油脂を折り込んだ
デニッシュ生地にクリームチーズ味のクリームとオレンジピールを合わせました。



AOP (Appellation d'Origine Protegee) 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。

New Pain au chocolat パン・オ・ショコラ

ブレンドバターを折り込んだデニッシュ生地
チョコレートを含み、朝食にぴったりなサイズに仕上げました。
バターの香りとビターチョコレートの味わいが調和する一品です。

