



山型食パン(6枚) ¥520
English Bread

豆乳入りのまろやかな味わい。
トーストにおすすめです。



メイプルブレッド ¥510
Maple Cream Bread

メープル風味のクリームを
練り込んで焼き上げました。



ルージュ(ハーフ) ¥420
Rouge

赤ワイン入りの生地
プロセスチーズを包みました。



バタール ¥420
Bâtard

パリッとした皮の食感と
素材の味を楽しめます。



富良野ミルクロール ¥360
Furano Milk

富良野牛乳を使用した
口どけの良い食感。



メロンパン ¥300
Melon Bread

富良野牛乳を使用した
外側はカリカリ、中はしっとり
した食感を楽しめます。



粒あんぱん ¥300
Sweet Red Bean Bun

上品な甘さの粒あんを
包んだ、素材の味が
引き立つ一品。



フロマージュノア ¥340
Cheese and Walnut Bread

胡桃、プロセスチーズ、
ダースチーズを入れて
焼き上げました。



カスタードクリーム ¥340
Custard Cream Bread

ミルク風味の生地と、ほどよい甘さのカスタードクリームを包んで焼き上げました。



ベーコンエピ ¥350
Bacon Epi

バケットの生地にはベーコンを包み、焼き上げました。



パークブレット ¥360
Park Bread

ソーセージ、ベーコン、チーズが入った黒コショウが香る大人の味わい。



クロワッサン ¥380
Croissant

低温で長時間発酵させ、じっくりと焼き上げたバター香るサクサクの食感。



ジャーマンソーセージ ¥450
German Sausage

ジューシーな粗挽きソーセージをサクサクのクロワッサン生地で包みました。



ビーフカレーパン ¥560
Beef Curry Bread

スパイスを練り込んだ香り高い生地に牛肉とビーフカレーを包みました。



チョコデニッシュ ¥460
Chocolate Danish

クロワッサン生地で包んだアーモンドクリームとチョコチップとのバランスの良い甘さを楽しめます。
