

お電話にてご予約承ります。

TEL:0566-70-8305

12時までのご予約で翌日のお渡し可能です。

バゲットラディション ¥315 (税込 ¥340)

スタンダードなバゲットで小麦の風味を豊かに感じる
シンプルで飽きの来ない味わい

もちりバゲット ¥315 (税込 ¥340)

食パンなどに使用する湯種を使用することで
もちりしっとり食感を楽しめます

全粒粉バゲット ¥352 (税込 ¥380)

食物繊維・ミネラル・ビタミンを豊富に含んだ全粒粉100%のバゲット
風味が強く、噛むほどに小麦の味わいを感じられます

パンドウミ ¥463 (税込 ¥500)

ふんわり素材の風味を生かしたあっさりなのにしっかり、もちりの山型パン
食パンに近い食感♪

パンオレ ¥519 (税込 ¥560)

牛乳で捏ね上げたミルクたっぷりのパン
ほんのり甘く、しっとり柔らかく口当たりの良いパンです

ラムレーズンクッペ ¥296 (税込 ¥320)

ラムレーズンの優しい甘みと全粒粉生地力の強い風味が癖になる味わい

黒ゴマと全粒粉パン ¥259 (税込 ¥280)

全粒粉を使用したもちり食感の生地に黒ゴマを加えた風味豊かなパン

刈谷メロンパン ¥315 (税込 ¥340)

ふわふわのパンオレ生地の上にサクサクのサブレ生地
フランス産メゾン・ルータン社のメロンシロップをの仕上げに使用した
上品で香り豊かなメロンパン 刈谷の新しい名物!!

ホワイトチョコ&レモン ¥278 (税込 ¥300)

バゲット生地の優しい風味とレモンの爽やかな酸味と苦み
ホワイトチョコの心地よいバランス♪

塩麹あんパン ¥259 (税込 ¥280)

塩麹を加えた生地でこし餡を包んだあんパン 上品な甘さの餡と生地に
黒ゴマのチュイルのカリッと食感と風味がアクセント

パンドカンパーニュ ¥556 (税込 ¥600)

フランスの伝統的なパン「田舎風パン」全粒粉やライ麦・穀類と粉の種類が多く
複雑な味わいを楽しんでいただけます。噛むほどに広がるコクと控えめな旨味
様々なお食事に合わせやすい優しい味わい

リンゴとクルミのパン ¥500 (税込 ¥540)

ライ麦とリンゴの酵母を使用した風味豊かな生地にリンゴとクルミを加えたリッチなパン

レモン&ジンジャー ¥296 (税込 ¥320)

パンドカンパーニュにシロップ煮のレモンピールとジンジャーをアクセントに加えて

チーズフォンデュ ¥296 (税込 ¥320)

チーズをたっぷり練りこんだお食事系パン
パンとチーズのシンプルで最強の組み合わせ!

タルトフランベアルザス ¥351 (税込 ¥380)

フランス・アルザス地方のピザパン
もちり生地にフロマージュブラン・ベーコン・オニオン♪

タルトフランベセゾン ¥370 (税込 ¥400)

季節ごとのトッピングで

ブリオッシュショコラ ¥296 (税込 ¥320)

チョコチップとココアパウダーを練りこんだ生地にビターチョコのガナッシュを閉じ込めた
チョコレート好きのための贅沢なブリオッシュ

花山椒のブリオッシュ ¥278 (税込 ¥300)

フランスの伝統的なブリオッシュに花山椒を組み合わせたユニークなパン
甘みのある生地にピリッと花山椒のアクセント

クロワッサン ¥259 (税込 ¥280)

カリッともちり、軽い食感なのに芳醇なバター風味と生地の濃厚な味わい
当店自慢のクロワッサン!!

パンオショコラ ¥296 (税込 ¥320)

クロワッサン生地チョコレートを含んだフランスの伝統的菓子パン

ピスタチオクロワッサン ¥333 (税込 ¥360)

自慢のクロワッサンにピスタチオクリームを詰めた
クリームの甘みと生地の塩味がポイントの菓子パン

上記以外にも様々なパンを毎日焼き上げております