



山型食パン(6枚) ¥520  
English Bread

豆乳入りのまるやかな味わい。  
トーストにおすすめです。



メイプルブレッド ¥510  
Maple Cream Bread

メイ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、  
ダイスチーズを入れて  
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。



パークブレッド ¥360

Park Bread

ソーセージ、ベーコン、チーズを入れ、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。



アマンドクロワッサン ¥450

Almond Croissant

バターの風味豊かなクロワッサンとアマンドクリームとの相性抜群な一品。



あんクロワッサン ¥450

Bean-Jam Croissant

クロワッサン生地に上品な甘さの粒あんを入れ、上にしたクルミがアクセントに。



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。