



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。



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、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。

---