～ 月の限定メニュー ～

３月　抹茶コロネ１４０円

抹茶のほろ苦さとクリームの甘さの
和風コロネパンをお楽しみください。

４月　さくらあんぱん１２０円

ふんわり生地にこの季節特有の桜風味のあんこを包み
桜の花をイメージして作りました。

５月　抹茶あずき１２０円

食物繊維・ビタミン・タンニンがたっぷり
含まれている抹茶！抹茶の生地にあずきを
包み込んだヘルシーなパンです。

９月　アマンドロール １２０円

マグネシウム・鉄分・ビタミンＢ群・食物繊維が
豊富なレーズンとアーモンドパウダーを使用したク
リームをデニッシュ生地で巻いて、焼き上げました。

１０月　まるまるかぼちゃ １２０円

カロチンを豊富に含んだ北海道産のかぼちゃあん
を使用。生地でゴロゴロとしたかぼちゃをたっぷり
包みました。

１１月　ゴマおさつ １２０円

ゴマを練り込んだ生地に、鹿児島産の焼き芋のあん
を挟み、焼き上げました。プチプチとしたゴマの
触感をお楽しみください♪

６月　ダークチェリーデニッシュ
１５０円

サクサクのデニッシュ生地と、相性が
ピッタリの甘酸っぱいダークチェリー・
カスタードクリームを味わってください。

７月　チョコチップメロンパン
１２０円

老若男女に愛されているメロンパンに
プチプチとしたチョコチップを
混ぜました。

８月　スティックパン １５０円

プレーン・ゴマ・チーズの３種類の味が
楽しめます♪おつまみにもなるパリッとし
た触感パンです。

１２月　シュトーレンＡ・Ｂ
別紙に記載

洋酒に漬け込んだ
ドライフルーツを生地に混ぜ込み
ました。
クリスマスに向けて少しずつ切り
分けてお召し上がり下さい。

リースパン

リース型に編み上げたパン
生地にチョコチップとホワ
イトチョコレートをトッピ
ングしました☆

クリスマスマフィン

洋酒に漬け込んだドライフルーツを
マフィン生地に混ぜ込み、ホワイト
チョコレートとチョコをトッピング
しました。

１月　コーヒーメロンパン
１２０円

“アロマ”と呼ばれるコーヒーの香り。
コーヒー風味のほろ苦さが癖になる
メロンパンです。

２月　メイプルシロップパン
１２０円

りんごのコンポートと、中に入った
とろ～り広がるメイプルシロップを
一緒にお楽しみください♪