

PALETTE

パレット



ベーカーリー BAKERY ニュース NEWS

2016年12月 vol.3

おかげ様で、オープンして8か月が経ちました!!!

寒さ厳しい日も増え、ぐっと冬らしくなりましたね。
パレットでも、冬のイベントや季節の商品が登場し、
楽しく賑わっています♪



クリスマスシーズン
フルーツドライフルーツ
シトロン

12月末~1月上旬
ガレット・デ・ロワ
可愛い
フェーズ付き

~冬 Winter の新作~

2種のチョコのワグロフ

160+税 コーヒーチョコ & クラベルチュールピタチョコ



ゆきんこ

国産小麦100%
もちもち生地

160+税

ゆきだるまの体に
あまおうのいちご餡



豚まん

近日、登場予定
wait, please!!

クランベリーとクリームチーズの フランスパン

200+税 仕上げにはちみつ
クランベリー&クリームチーズの相性バツグン♡



ビーフシチューのクロワッサン

各250+税

えびグラタンのクロワッサン

是非トーストして!!
サクサククロワッサンに



いちじくのカンパニユ

1/2本 400+税 1本 800+税
赤ワインスパイスで煮詰めた
白いちじく(くりみ)



抹茶と2種の豆食パン

1/2本 250+税 1本 500+税

抹茶と小豆
ういす豆を



季節の
キッシュ *スモークサーモン
*カニ 冬バージョン
に!!!

季節の
デニッシュ
*洋なし
カaramelソース&カスター
プリンのよう♡

バニラパン

ただ今、試作中...
wait please.

人気の食パンに...
*国産小麦の五穀食パンも仲間入り!!!

人気のラスクに...
*塩ラスクも仲間入り!!
~フランスのゲランドの塩 使用~