

PALETTE

パレット



ベーカリー
BAKERY
ニュース
NEWS
2017年3月Vol.4

おかげ様で オープンして約1年が経ちました!!!

日中は暖かい陽射しも感じられ、だいぶ春らしくなってきましたね。
パレットのパンたちも、春らしいラインナップになりました♪

～春 Spring の新作～

2017.4.15(土)で1周年!!
周年祭、計画中...

オレンジ & ハーゼルナッツの食パン

1/2本 250 +税
1本 500 +税
オレンジのさわやかさと
ハーゼルナッツの風味が
しっとり＆もちり食感♪



抹茶 & ホワイトチョコあずき

250 +税
抹茶のほんのり甘い生地に
ホワイトチョコとあずきを練り込みました!



国産小麦のよもぎの豆づくし

160 +税
風味豊かなよもぎの生地で
あずきとうぐいす豆を包みました!!



新玉ねぎの玉ねぎパン

150 +税
新玉ねぎの甘さとしっとり感♪
1度食べたらいはる事間違いない!!



Berry Berry Berry

1/2本 400 +税
1本 800 +税
ブルーベリー、クランベリー、
いちごを、カンパニユに
混ぜ込んだ贅沢なパン!!
くるみ入りだよ!!



季節のデニッシュ

- * いちご
- * グレープフルーツ & オレンジ

3月のステック

はちみつ



4月のステック

お楽しみに...♡

季節のキッシュ

- * アスパラ & チキン
- * そら豆 & ベーコン

季節のフォカッチャ

- * マルゲリータ 生バジル 添え

季節のクロワッサン

- * ボロネーゼ & たまご
- * 春キャベツ & チキン ～マスタードソース～



フォーデイズ 4days

4日間かけてイースト込んだ
ライ麦使用の高加水パン
＜日曜限定＞

★リニューアル★ さらに美味しく★

- ・粗挽きウィンターロール (生地とウィンターがさらに美味しく)
- ・粗挽きホットドック
- ・クロワッサン・パティシエール (高級発酵バター使用)
- ・クリームパン (きび砂糖を使用)
- ・ワイニーアマン