

PALETTE

パレット



ベーカリー
BAKERY
ニュース
NEWS

2017年9月 vol.6

おかげ様で オープンして 1年半が経ちました!!!
Facebookも、500いいね! 達成!!! 沢山のお客様に支えられ
日々、感謝の中、パン作り・お店作りをしています 😊



～秋 Autumn の新作パン～

栗とチョコレートの食パン



ふんわり、しっとり生地に、
栗とクワールチョコレート
くるみを練り込んで!!
1/2本 280+税
1本 560+税

いちじくのカンパニニ 木・土曜焼きたて

赤ワインやスパイスで煮、つめた
白いちじくと、くるみを
ライ麦(全粒粉)の生地に!!
1/2本 400+税
1本 800+税

さつま芋 & うぐいす豆



さつま芋 & うぐいす豆の優しい
しっとり柔らか♪
250+税

国産小麦の紅茶 & リンゴ



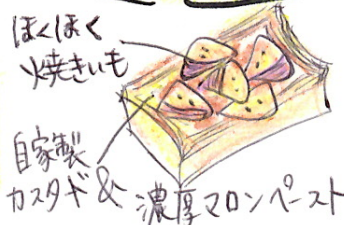
もちもち生地に、アールグレイの香りと
リンゴの甘み♪
160+税

完熟バナナのワイーアマン



バナナのフルーティーさも
楽しめる贅沢なワイーアマン
230+税

さつま芋 & 栗 のデニッシュ



ほろほろ
焼きもち
自家製
カスタード & 濃厚マロンペースト

ラ・フランス ～カaramelソース & カスタード～



白ワインで煮つけた
洋なし
自家製カスタード
& カaramelソース
各250
+税

リンゴ & クルミのメープルスタック



フランスパン生地にメープルシロップ
キャラメリゼ!!
自家製カスタード & 濃厚マロンペースト

季節のクロワッサン ★きのこ & パンプキン・チキン

季節のキッシュ ★トマト & バジルソース・ベーコン ★ポテト & ウインター

パン・オ・
ショコラ

9月のスタック
キャラメル

10月のスタック
スイート
ポテト

11月のスタック