

梅雨も明けて、夏本番!!
この夏もパレットパンを食べて、暑い夏を、元気に楽しく
乗り切りましょう♪

令和3年 8月 夏季休暇 8/9(月)~17(火)
定休日: 月・火・第2水曜 ~よろしくお祈りします~

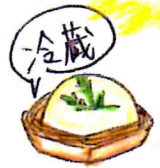
定休日・夏季休暇をチェックして、
それ以外の日で、お待ちしております♡

~夏 Summer の新作~

今月のステック (冷蔵ケースで販売中)

7月 オレンジと クリームチーズ
8月 桃と クリームチーズ

毎月変わる自家製クリームをお楽しみ♡



桃のデニッシュ
~とろりカスタード・クリームチーズ~

国産良質バター100%使用のサクサクデニッシュ!!
風味が抜群!!!



ぶどうのデニッシュ
~カスタード・ミルククリーム・クリームチーズ~

なんと!!! 3層になっています♪ 相性バッチリ♡

冷やしても
美味♡



マンゴーのワイアマン
~ミルククリーム~

キャラメリゼもきび砂糖♪
きび砂糖で 仕込んでいます♪
甘いので、コーヒーや紅茶に
合わせて、贅沢なティータイムも♪



桃とレモンとミルクの食パン

只今、試作中... お楽しみに♡

(現在販売中の「オレンジとレモンと桃の食パン」
も、今のうちにお楽しみください♡)



夏野菜の
クワッサン

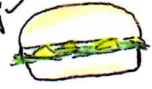
只今、試作中...
お楽しみに♡

季節のキッシュ

・トマトとタコ
・バジルベコンとコーン

新しく仲間入り

冷蔵



フォカッチャの
ツナアボカドサンド

オリーブオイルを練り込み
もちもち生地♪

冷蔵



ミルクハースの
ハンたまサンド

口溶けのよいほんのり
甘いミルクハース
生地♪

水曜 焼き上げ
金曜



セーゲルで作った
セミドライマトのフーガス

小麦80%のセーゲル生地
噛みごたえあり!!
お楽しみに!

木曜 焼き上げ
土曜



カンパニュで作った
ブロッコリーとチキンのフーガス

オーナーいち押し!!
お食事やお
お楽しみに!

クリームパンなど夏のおすすめ
の食バ方

♡ 冷蔵庫で冷やして
ひんやりスイーツ♡

♡ 冷凍させて半解冻♪
アイス風クリームパンとしての

トーストに
アイスを
添えても