

～作業通信 ベーカリー編～

《5月の新商品》※全ての商品に小麦・卵・大豆・乳製品を使用しています。



¥180 ハムオニオンベーク

ソフトで歯切れのよいベーク生地をチーズでトッピング。
ハムとオニオンフィリングをサンドして焼き上げました。



¥180 カレーチーズクップ

風味豊かなフランス生地に欧風カレーフィリングを包み
チーズをトッピングして焼き上げました。



¥150 枝豆チーズパン

枝豆を練り込んだ、もちり生地で
チーズフィリングを巻き込んで焼き上げました。



¥180 白桃とマスカルポーネチーズのパン

白桃果肉入りマスカルポーネチーズを、桃風味生地で包み
チーズソースかけて焼き上げ、白桃ソースをトッピング。



¥120 いちごバターパン

いちごチップを練り込んだ生地で、苺のシロップ漬けと
オーベルニュ産発酵バター入りマーガリンプレッドを包み焼き上げました。