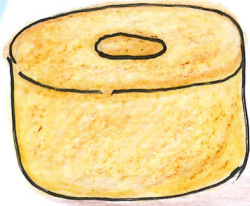
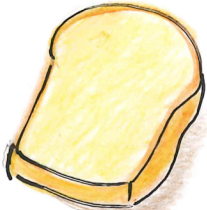


焼き菓子 & 生菓子



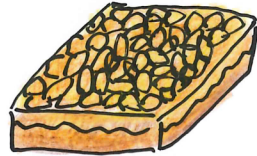
オレンジフォンテーキ

オレンジピールを練り込んだ
ふんわり、しっとりとした
フォンテーキです。 1/4カット
1/2カット
1ホール



パウンドケーキ

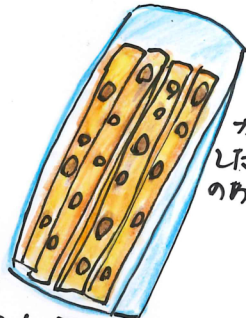
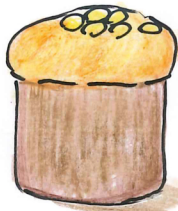
季節によって、中の
素材が変わります。



フロランタン アモンドキャラメルサブレ

マフィン

パンやマフィンの他、
季節の味が
ございます。



カリカリと
しつ、ふわふわの
あるお菓子。

クレープとチョコチップの ビスコッティ



シナモン カリントウ

細切りにした
パンを揚げて、
シナモン糖を
まぶしました。



ホイップ

濃厚なクリームや新鮮な
鶏卵を使用。
低温で、じっくりと蒸し焼き
にした、コクのある
ホイップです。

はちみつ & スプレッド(ジャム)

Bio オーガニック認定品

*一部は異なります。



ストロベリー スプレッド (フランス産)



黒ごまクリーム

黒ごまとはちみつの
クリームです。



ブルーベリー スプレッド (フランス産)



リンゴバター

バターのコクとリンゴの
酸味と甘みの
スプレッドです。



有機 アカシアハニー (イタリア産)



国産 ピーナツクリーム



ピスタチオ クリーム

季節のジャム等、入荷します。



当店のパンやお菓子に使用する小麦粉等の材料は、

主に国産品をベースにしております。
焼き菓子に使う小麦粉は、農薬を使用せず、
北海道バターや白ごま油、きび砂糖等も
使用しています。

スプレッド(ジャム)やはちみつは、オーガニック認定を
受けた商品とそろえています。
安心して、お召し上がり下さい。