

12月の新商品

今月のご奉仕品

ホワイトチョコクロワッサン



デニッシュ生地に
ホワイトチョコを
巻き込み白く焼き上げた
チョコクロワッサンです。

通常、230円を。。。 **220円**

平日
限定



390円

ベイクドクラムチャウダーパン

具沢山のクラムチャウダーを玄米バターパンの上のせ、チーズをかけて焼き上げました。サクッとした食感と温かいクラムチャウダーで心も身体もホッと温まるサンドです。



ブッシュ・ド・ショコラパン 210円

チョコ風味の菓子パン生地とザラメ入りのサクサク生地を重ね、チョコチップ入りのチョコケーキフィリングとオレンジマーメイドを巻き込み焼き上げました。



クランベリーと
ホワイトチョコリングパン 220円

もちり食感の白生地にミルクフィリングを塗りクランベリーとホワイトチョコダイスをサンドしてツイストリング形状に焼き上げました。



290円

オニオングラタンチキンパン

歯切れの良い生地に、オニオン入りホワイトソースを包み、サラダチキンダイスとミックスチーズをのせて焼き上げました。



トマトバジルデニッシュ 210円

バジルを練り込んだサクサクのデニッシュ生地にベーコンと野菜入りのトマトフィリングを包んで焼き上げました。



セミフランス 各190円

(北海道練乳クリーム)
(ウバ茶葉入り紅茶クリーム)

歯切れの良いソフトなセミフランスパンにそれぞれ北海道練乳と紅茶クリームを挟みました。豪華な2種類のクリームを食べ比べてみてください。



160円

クリスマスビスケット(2ヶ入)

クリスマスにぴったりのサンタ模様のビスケット。いちご風味で優しいお味です。お土産にもどうぞ♪

BAKERY&CAFE

メーランモール

12月のイベント

12月
5
(木)

12月
6
(金)

周年祭

～感謝を込めて～

無花果フロマージュパン



260円

ライ麦粉を配合した香ばしい生地が無花果とフロマージュフィリングを包み無花果に見立てて焼き上げました。

～ワッフル実演販売～

焼きたて

プレーン

★各160円

★3ケで450円



チョコ

あんマーガリンサンド



190円

国産小麦とルヴァン種を使用した風味豊かな生地で、北海道産発酵バター入りマーガリンを巻き込んだパンに粒あんとマーガリンをサンドしました。

空クジなしの抽選会

★1会計につき800円以上で1回★



12/16(月) 17(火)

12/23(月) 24(火) 25(水)



ティラミス風味パン 260円

ブリオッシュ生地で、コーヒーフリングとマスカルポーネチーズ入りのクリームを包みティラミス風に焼き上げました。



サンタパン 250円

りんご風味の2色の生地には、りんごの果肉入りクリームピューレジャムを包みサンタに見立てて仕上げました。

スタッフ一同、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。 ベーカリーカフェ メーランモール