

# ボンジュール 12月新作紹介



## トマトとチーズのデニッシュ

¥140



バジルチップを練り込んだデニッシュ生地にバジル風味のチーズフィリングとトマトフィリングを絞り焼き上げました。

## クランベリーとホワイト チョコのデニッシュ

¥160



もっちりとした食感の生地にミルク風味クリームを塗り、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。

## ショコラとシナモンの デニッシュ ¥140



サクサクとしたココア入りのデニッシュ生地に、シナモンチョコ風味ケーキ生地とチョコチップをサンドし焼き上げました。

## キャラメルりんご

¥160



アールグレイ茶葉入りのデニッシュ生地にミルク風味クリームとホワイトチョコチャンクを巻き込み、アールグレイ茶葉入りダイヤモンドフィリングをかけて焼き上げました。

## しっとりスコーン

¥140



全粒粉を配合した生地に、くるみとレーズンを練り込んだ、しっとりとしたスコーンです。



住所：米子市二本木1690

☎：0859-56-6240

📠：0859-56-6228