

ボンジュール 5月の新作紹介

明太チーズダッチ

¥170



チーズ発酵風味とルヴァン種で旨味を出した生地、博多明太子入りのチーズクリームを包み、かけてカリッと焼きあげました。

じゃがタルタル

¥170



ポテト入りの生地、タルタルソースと味付けした角切りのじゃがいもをのせて焼きあげました。

クランベリークリームチーズ

¥170



クランベリーを練り込んだ生地、クリームチーズを挟み、リング状に焼きあげました。もっちりとした食感の、彩りの映える製品に仕上げました。

オレンジフロマーージュ

¥160



フロマーージュトッピングとオレンジジャムを絞りました。ココナッツトッピングを絞り、焼き上げた製品です。

食事パンフェア第2弾



スタッフ いちおし!

クルミブレッド

¥300



雑穀・発酵種を配合した生地、ローストクルミを練り込んだクルミパンをブレッド風に仕上げました。



住所：米子市二本木1690

☎ : 0859-56-6240

📠 : 0859-56-6228