

ベーカリー アンベイク

7月の新作パン



オープン 9:00~18:00



塩チョコ
ブレット

¥200 (税込)

もち小麦粉を愛用したもちっとした食感が特徴の生地に、ロレーヌ岩塩とチョコチップを愛用したフィリングを包みました。



レモネード風味
パイ

¥230 (税込)

サクサクとしたパイ生地で、瀬戸内産レモンの果汁入りゼリーを包み焼き上げました。



ベーコンと枝豆の
リュスティック

¥220 (税込)

ブラックペッパー入りの生地に、ベーコン、枝豆を練り込み、オリーブオイル入りのスプレッドをトッピングしました。



地鶏肉のトマト
カレーパン

¥280 (税込)

完熟トマトを練り込んだ生地で、阿波尾鶏入りのトマトカレーフィリングを包んだカレードーナツです。



高菜柚子胡椒
フランスパン

¥260 (税込)

ライ麦粉入りの発行風味液とルヴァン種を配合したフランスパン生地に、柚子胡椒で協調した高菜チーズフィリングを練り仕上げました。



もっちりとしたピザ
(マルゲリータ風)

¥280 (税込)

もっちりとした生地にチーズフィリングとトマトフィリングを練り、バジルマヨネーズトッピングをかけてマルゲリータ風に焼き上げました。