

毎月12日はトシボンパンの日

6月12日(木)開催

リュスティック (ブルーベリー・ベリー)

もちりもちりあるリュスティックにブルーベリー・クランベリー194円
(3分・P-ソースを入れました)

クロックニソリ 216円

ラウト12をサンドし、ハーブの香りのベシキルソースで作ったクロックニソリ

焼じゃがコーンバターしょうゆ味 173円

オーブンで焼いたじゃがいもをコーンと九州産小麦・さとう芋で粉
九州の塩でつくったもちり感ある生地におソースを香ばしく焼き上げた

オレンジミルクブレッド 227円

自家製のオレンジジャムをミルクパンに巻き込んだ朝食にピッタリのパン

ブリオッシュオエビス 205円

フランスの地方の伝統的製法で作ります。オレンジ・アガベ+クランベリー・いちじくが入り バニラ・シモン・P-ソースの香りがします。

Boulangerie
C'est TRÈS BON

この4人しご持参の方にプレゼント差し上げます。

お名前
ご住所

6/12のみ有効

パンをお買い上げの
お一人様一枚のみ有効