

期間限定

ORIGINAL COURSE



限定コースが大好評につき、
4月は特別プランをご用意。
この機会をお見逃しなく!!
皆様のご予約お待ちしております。

4時間コース

10:00~14:00

★期間限定★オリジナルメニューです。(4月カレンダーよりご希望のコースお選び下さい)

①コース

シナモンロール ★シナモンの風味を引き立てるために通常よりもリッチな
スウィートロール生地、香りのよいシナモンフィリングを
巻き込み、焼き上げます。お一人様生地量150g(2個)焼成。

レーズンの丸パン★ラム酒や白ワインに漬けたレーズンをアクセントに使い、焼き色
はあえてつけないことで、しっとり、もっちり皮の薄いソフトな
パンは忙しい朝食に最適です。お一人様生地量50g(8個)焼成。

紅茶の
シフォンケーキ ★しっかりとした気泡を作り、弾力が強く口溶けのよいシフォン
ケーキに紅茶風味を加え焼き上げます。使う紅茶の種類など
様々な味わいをお楽しみいただけます。お一人様15cm型1台焼成。

ALL
¥6600-



※表示価格はすべて税込です

②コース

ハード系
塩パン ★サクサクともっちりとした食感の塩パンを作ります。多くのバター
を巻き込むことで、底がカリッと焼け、さらにサクッとした食感の
メリハリある風味豊かな味わいです。お一人様生地量60g5個焼成。

キッシュ ★練りパイ生地を使い汎用性のあるパイ生地の作り方を学んで頂けます。
今回は、王道のほうれん草・玉ねぎ・ベーコンのキッシュを焼成。
お一人様14cmのタルト型1台焼成。

バター
クーヘン ★ドイツの伝統的な焼き菓子バターケーキです。生地を天板1枚に
伸ばしバター・そぼろ・グラニュー糖・アーモンドスライスを乗せ
て焼き上げます。お一人様天板1枚焼成。

③コース

ドライトマトの ★香ばしいベーコンと甘酸っぱいドライトマトが絶妙に調和した
ベーコンエピ ベーコンエピ! レトロバゲット生地、巻き込み焼き上げます。
お一人様生地量150g(3本)焼成。

全粒粉の
クルミパン ★丁寧に処理したクルミとエグミが少ない北海道産100%の全粒粉を
使用して、時間が経過しても、しっとり、もっちりした食感のパン
に焼き上げます。お一人様生地重量60g(5個)焼成。

ロールケーキ ★王道のロールケーキを作ります。焼成当日でもクリームを巻く
ことができるレシピです。お一人様24cmのロールケーキ1本焼成。



②コース

③コース