

5月限定コース オリジナル



対象18歳以上定員3名迄

10:00-14:00 (4H)
お一人様 料金5,000円(税込5,500円)

ブリオッシュミニ食パン

バターと牛乳を贅沢に使用した、高配合のブリオッシュ生地に、酸味と苦みのあるオレンジピールを練り込んだ、ふわふわでリッチなミニ食パンを小型パウンド型でしっかりと焼き上げます。

お一人様小型パウンド型
(30gを3個入) 5本焼成



クランベリーと クリームチーズのハードロール

小麦粉の旨味と、もちもち感を引き出した生地にクリームチーズとワインに漬け込んだクランベリーを合わせて焼き上げます。焼成後にはちみつを塗ることで、リーンな生地とコクのある甘さが絶妙です♪

お一人様生地量70g 5個焼成



イングリッシュスコーン

少ない工程でもしっかりとポイントを掴むことで、しっとりとホロホロの絶妙な食感の残る伝統的なイングリッシュスコーンを作ります。お好みで、バターやジャムを塗り紅茶と一緒に★お一人様6cmのセルクル型 8個焼成