

PAN-DEMAND



①角食パン【プレーン】

生クリームと蜂蜜をたっぷり使用した、当店一番人気の角食パンです。

価格：490円



②角食パン【オレンジ】

プレーン生地にオレンジピールを混ぜ込みました。オレンジの風味が絶品です。

価格：600円



③角食パン【アールグレイ】

香りのよいアールグレイを使用し、選り抜きのベルガモットの香りがついています。

価格：600円



④角食パン【ショコラ】

ココアをベースにチョコチップを贅沢に使用した角食パン。少し冷たいぐらいが丁度いいです。

価格：600円



⑤角食パン【あん食パン】

生クリームをたっぷり使用した生地、甘さ控えめのあんこが丁度いい。生で食べても、バタートーストしても美味しいです。

価格：700円



⑥角食パン【抹茶あん食パン】

渋みの後に奥深い甘さやコクが感じられる宇治抹茶に、甘さ控えめのあんこを使用しています。抹茶好きのリビが増えています。

価格：700円



⑦角食パン【ダブルショコラ】

角食パン『ショコラ』に贅沢にビターチョコを注入しています。スイーツの感覚でご賞味ください。少し冷たいぐらいがベストです。

価格：700円



⑨角食パン【ショコらんこ】

チョコとあんこの組み合わせが最強！生でも、トーストしても美味しいです。スタッフ一押しの角食パン。

価格：800円



⑧角食パン【チリフロマージュ】

2種類の唐辛子パウダーを練り込んだ生地の中に、フォンデュチーズを注入！トースト後に蜂蜜をかけてご賞味ください。スタッフ一押しレシピ！

価格：700円



⑩丸パン【プレーン】

当店人気の丸パン。バター風味と一番美味しい状態の仕上がった甘味！1個では物足りなくなるのは間違いありません。

価格：390円（1袋5個入り）



⑪丸パン【オレンジ】

オレンジピールを練り込んだ丸パン。一番美味しい状態に仕上げています。自然解凍30分でご賞味できます。

価格：490円（1袋5個入り）



⑫丸パン【アールグレイ】

香りのよいアールグレイを使用し、選り抜きのベルガモットの香りがついています。紅茶好き集まれ！

価格：490円（1袋5個入り）



⑬甘さ控えめあんバター

甘さ控えめの餡子とバターの塩梅が丁度いい。自然解凍30分で個賞味できます。

価格：260円



⑭あんホイップ

ホイップの量が半端ないです。半解凍の状態がアイスみたいな味わい。自然解凍30分でご賞味できます。

価格：260円



⑮オレンジマスカルポーネ

ケーキやタルトで人気のオレンジとマスカルポーネの組み合わせがお手軽にパンで食べられます♪
オレンジの爽やかな甘さとマスカルポーネの濃厚さが絶妙に混ざり合っています！

価格：260円



⑯アールグレイマスカルポーネ

ほんのり香る上品な味のアールグレイフレーバーは、ホイップクリームと一緒に食べることで美味しさが跳ね上がります。

価格：260円

PAN-DEMAND



⑱ **あんこ**
生クリームをたっぷり使用した生地
に、甘さ控えめのあんこが丁度いい

価格：220円



⑲ **ダブルショコラ**
ココアをベースとした生地に甘さ控
えめで、濃厚なビターチョコとチョコ
ップのダブル！

価格：220円



⑳ **宇治抹茶あんこ**
渋みの後に奥深い甘さやコクが感
じられる宇治抹茶に、甘さ控えめ
のあんこ

価格：220円



㉑ **チリフロマージュ**
2種類の唐辛子パウダーを練り込
んだ生地の中に、フォンデュチ
ーズを注入！さらにバジルの香
りが・・・思ったほど辛くは
ないです。

価格：220円



㉒ **抹茶バニラ**
宇治抹茶の生地に、ミルク風味
のクリームを使用。常温解凍後
、クリーミーでやわらかな口当
たり。ミルクィ感が高まり、濃
厚でコクのある味わいになり
ます。

価格：270円



㉓ **福岡県産あまおう(ストロベ
リー)**
福岡県産あまおう®の果肉を
使用し、甘酸っぱいいちご本
来の風味を味わえる口溶けの
良いミニ食パン。カカオ40%
のホワイトチョコを使用。

価格：270円



㉔ **アールグレイカスタード**
香りのよいアールグレイを使用
し、選り抜きのベルガモットの
香りがついています。

価格：270円



㉕ **プレミアムホワイト**
ダブルショコラをベースに、カ
カオ40%のホワイトチョコで
コーティングしたミニ食パン。

価格：270円



㉖ **プレミアムビター**
ダブルショコラをベースに、カ
カオ40%のチョコをコーティ
ングしております。

価格：270円



㉗ **南州の紫芋**
鹿児島島の紫いも「綾紫」を
贅沢に使用。クリーミーな舌触
りに濃い目のお芋風味が特長
のあんこです。

価格：270円



㉘ **生カレーぱん**
2種類のカレーをブレンドした
、カレーぱん。トップにパン粉
をふんだんにかけて焼き上げ
ています。

価格：270円



㉙ **カスタードショコラ**
ココアをベースとした生地に、
ふわっとした状態で口溶けが良
く、甘さを抑えたカスタードを
使用。

価格：270円



㉚ **和栗**
あんこのはずだがこの味は・・・
と思わず首をかしげたくなるほ
ど栗風味が濃厚なミニ食パンが
出来上がりました。栗の甘露煮
をトッピング！更に金粉を少々

価格：290円



㉛ **檸檬チーズクリーム**
レモン風味が爽やかに香るレア
チーズケーキ風の味わいと瀬戸
内産レモン果汁パウダーを使用
したチョコレートでコーティン
グしております。更にピスタチ
オ！

価格：290円



㉜ **黒蜜きな粉**
生地の中の餡子にきな粉をたっ
ぷり塗り、生地の表面にもきな
粉を二度塗り足しています。
そのまま食べてもよし、追い
足しきな粉&黒蜜でも更に美味
しさが増します。

価格：290円



㉝ **抹茶クリーム**
石臼で丁寧に挽いた香り高い「
西尾の抹茶」にこだわった口ど
けの良い抹茶クリームです。
トップには抹茶チョコと抹茶
を塗っております。

価格：290円

クロッフル&ケーキ



③⑤クロッフル【いちご】

顆粒の入ったストロベリーのチョコレートをつっぷりコーティング。トップにはデザートホイップ、ストロベリーホイップに人気のハーシーチョコレートのシロップをかけております。

価格：600円



③⑥クロッフル【フルーツ】

デザートホイップとマスカルポーネをふんだんに使用しました。クランベリー、パイアヤ、レーズン、パインアップルのドライフルーツに可愛いあらざんとトッピングしてます。

価格：600円



③⑦クロッフル【チョコ】

カカオ分65%を使用したチョコレートをつっぷりコーティングしております。ピスタチオとあらざんのトッピングで可愛らしく仕上がっております。

価格：600円



③⑧クロッフル【モンブラン】

モンブラン、栗きんとん、マロンブレンドをつっぷりトッピングしてます。端から端までモンブランです。あらざんを最後にトッピングして可愛いクロッフルです。

価格：600円



③⑨クロッフル【ブリュレ】

カスタードとマスカルポーネをブレンドしたクリームをつっぷり使用しました。グラニュー糖を塗して、程よくブリュレ風に仕上がってます。オレオクッキーとホイップをトッピングしてます。

価格：600円



④⑦【バイクドチーズケーキ】

じっくり蒸しあげた、なめらかでコクのあるチーズケーキです。表面は甘酸っぱいあんずジャムで艶やかに仕上げました

価格：350円



④⑧【クリームチーズケーキ】

良質なクリームチーズを使用し、レモンとヨーグルトをバランスよく加えた、爽やかな酸味広がるレアチーズケーキです。

価格：350円



④⑨【ミルクレープ】

薄く焼き上げたクレープとスポンジとクリームを、一層一層幾重にも重ね上げた手作りのケーキです。

価格：350円



⑤⑩【ショコラケーキ】

ふっくらと焼き上げたチョコレートスポンジにチョコ風味のクリームをサンドしました。

価格：350円



51【フォンダンショコラ】

中からチョコレートがあふれ出てくる贅沢なスイーツです。

価格：350円



きくのIFCコーヒー【ドリップバッグスペシャルブレンド 8G×5杯】価格：210円

焙煎後24時間以内に袋詰め。

お湯を注ぐと、コーヒー豆に閉じ込められていたアロマがふわっと広がる香り高いコーヒー。それが、きくのIFCコーヒーのこだわりです。深いコクと苦味が特徴の味わい深いブレンドです。

ロールケーキ

各1本 価格：1,300円（1本の長さは29.5 C M）



52 西通りプリンのロールケーキあまおう苺 220グラム(賞味期限：180日)

あまおう苺ペーストを練り込んだ優しいピンクの生地、果肉の入ったあまおう苺クリームを巻き上げたプレミアムなミニロールケーキです。ふわっとクリームで滑らかなくちどけが特徴です。



53 西通りプリンのロールケーキ瀬戸内レモン 220グラム(賞味期限：180日)

生地とクリームに『瀬戸内レモン』をふんだんに使用した、冷凍ミニロールケーキです。生地は瀬戸内レモンのピューレだけでなく果皮まで練り込んでおり、クリームには更に檸檬を丸ごとフリーズドライさせたレモンパウダーも入れていることで、商品全体で瀬戸内レモンの爽やかさを感じて頂ける商品になっております。



54 西通りプリンのロールケーキ抹茶 220グラム(賞味期限：180日)

宇治抹茶を練り込んだ生地、餡子を巻き上げ、和を代表する2つの食材を使用して商品です。ほんのり苦みを感じる抹茶の生地にあんこの甘さが引き立ち、バニラアイス等を添えても美味しく、見た目も和風テイストな商品に仕上がっております。（1本の長さは29.5 c m）



55 西通りプリンのロールケーキ和栗 220グラム(賞味期限：180日)

西通りプリンのロールケーキ新商品、栗ペーストを練り込んだ生地、和栗クリームを巻き上げた商品です。栗本来の優しい甘さのある生地と国産の渋皮が入って香ばしい和栗クリームを堪能することが出来る1品になります。（1本の長さは29.5 c m）



56 西通りプリンのロールケーキカスタード 220グラム(賞味期限：180日)

Alvoでお馴染みの西通りプリンのパティシエが作ったクリームを大昇製菓自慢のふわっとした生地で巻き上げたロールケーキです。カスタードクリームには、あっさり・滑らかな口どけの『ミルキーバニラカスタードクリーム』を使用しております。小さなミニロールで見た目も可愛く、そのままアレンジにでもご使用頂き易い商品になっております。



57 西通りプリンのロールケーキチョコレート 220グラム(賞味期限：180日)

ガーナ産チョコレートクリームとじっくり生地で巻き上げたロールケーキです。生地にもチョコレートを混ぜ込んでおり、ほのかに香るチョコレート生地と北海道牛乳を使用した生チョコのように濃厚で滑らかなクリームが相性抜群です。



58 西通りプリンのロールケーキピスタチオ 220グラム(賞味期限：180日)

『ナッツの女王』と呼ばれるピスタチオを、生地にもクリームにもふんだんに使用したプレミアムなミニロールケーキです。ピスタチオの香ばしいコクや香り、そして鮮やかなピスタチオグリーンで高級感あふれる贅沢なスイーツ気分を味わうことができます。