

TAKE FREE

TORA NEWS

夏 | vol. 37
Summer



全店販売



リッチな香りと食感を追求

「パン・オ・レ」

プレミアム小麦粉「メゾンカイザー」と生イーストを使用して、イースト臭のない甘い香りのパンを焼き上げました。柔らかい食感と噛み心地はパンのトラのこだわり。噛むほどに深い味わいを楽しめます。

Pick up! SUMMER



NEOPASA 岡崎店 限定



パンプリン

ココアと粉糖でおしゃれした、プリンそっくりの可愛いおやつパン。菓子パン生地で、ほろ苦キャラメルソースとまろやかなチーズカスタードを包みました。



フルーツピッツァ

ブルーベリー・フランボワーズ・マンゴーをたっぷりのせた、カラフルなデザート系ピッツァ。甘みと酸味のハーモニーをお楽しみください。



カルネ (ハムオニオン)

からしマヨネーズ&ロースハムの、シンプルな組み合わせがしみじみ美味しいパン。食べやすい手のひらサイズで、プチプチとしたケシの実の食感も◎



エビとアボカドのビシソワーズ

ブリオッシュ生地に、さっぱりとした味わいのビシソワーズ(じゃがいものスープ)を組み合わせました。ソースの中には、食感が楽しいエビとアボカドが隠れています。



ナスのアラビアータ

暑い日に食欲を刺激するスパイシーなパン。スタミナ系ベーコンとナスに、ミックスチーズをたっぷりON! ブラックペッパーはピリッと強めに効かせました。



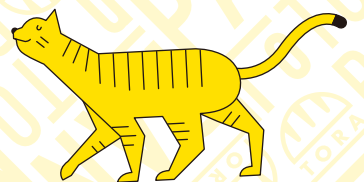
チンアナゴパン

おさかなの「チンアナゴ」みたいに、ユニークでチャームな見た目が特徴。黒ごま生地に、あんこ×マスカルポーネの最強コンビを合わせました。



ガパオパン

ガパオライス風のエスニックなパン。クミン・にんにく・ナンプレーを効かせた鶏ひき肉を、からだにやさしい玄米生地で包みました。中に潜ませたゆで卵もポイントです!



その他の店舗の
限定商品は
裏面をご覧ください