

パンの森

※発送に関して
クッキー類は、一年を通じ常温便で発送が可能です。
それ以外の焼菓子は、夏の期間のみ
クール便（別途￥220+税～）で発送いたします。



アガベスカのかたら

¥162

自家製ブルーベリージャムを
クッキー生地で焼き上げました。



アーモンドガーベ

¥162

クッキー生地にアーモンドの
ヌガーを絡めて焼き上げました。



栗ひるい

¥162

マロングラッセを栗のあんに仕立て、
バターケーキで包みました。



メイガルツリーのしょく

¥180

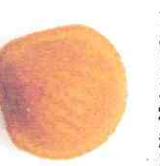
ショコラ・メーブル 各￥141



フリアン

¥130

ショコラ・メーブルと挽き立てのアマンド
ブーラーと挽き立てのアマンド
ブーラーをたっぷり食感焼き上げました。



ニンジン白マクラッカー

¥162

新鮮な生クリームと香りの良い
ショコラをを使ったマドレーヌ。



スイートポテト

¥162

甘い香ばしい白ゴマと
ニンジンのクラッカー。



くまちゃんのまつば

¥162

ひとつちサイズの
サクサクのチョコチップ
バタークッキー。



かわいいラングドシャ。

エンゲティー

¥195

クルミをキャラメルで煮結め、
サブレ生地で包みました。



森のめぐみ

¥195

たっぷりのレーズンを
クッキーでサンドしました。



木苺のガレット

¥195

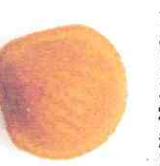
新鮮なバターを使ったクッキー生地に
ラズベリージャムを詰めました。



アーモンド

¥180

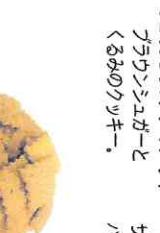
セミドライのアーモンド
新鮮なバターを使ったマドレーヌ。



フルーツケーキ

¥195

ドライフルーツとスパイスをラム酒で
漬けた年醸させ、芳醇な香りに仕上げました。



メープル

各￥162

やわらかく焼き上げたラムレーズンを
バターケーキにたっぷり入れました。



いちじくのウエハ

¥195

イチジクをココアバターケーキに
シロップ漬と共に焼き上げました。



ショコラ

¥162

カシュー+ツイ



アーモンドチョコ

¥162

アーモンドフレーク



マーブル

¥162

アンズのシロップ漬とヘーゼルナッツ
パウダーを使ったバターケーキです。



オレンジティークーベ

¥162

自家製オレンジペールをコアントローに
漬け込み、ovenで焼かせて焼き上げました。



アガベコットティーケーキ

¥162

アンズのシロップ漬とヘーゼルナッツ
パウダーを使ったバターケーキです。



パイゲティーケーキ

¥162

イチジクをココアバターケーキに
仕立て、香り高く仕上げました。



いちじくのウエハ

¥195

しっとりバターケーキをイチジクの
シロップ漬と共に焼き上げました。



ローズ

¥162

当店で人気のある全12種類のクッキー。
職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げています。



ココナツ

¥162

当店で人気のある全12種類のクッキー。
職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げています。



コーヒ

¥162

当店で人気のある全12種類のクッキー。
職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げています。

