



[Wheat]  
Grands Mouilins de Paris / France  
[Egg]  
Goyoran Egg / Tochigi  
[Butter]  
Unsalted butter / Hokkaido

御養卵のブリオッシュナンテル  
Goyoran Egg Brioche Nanterre

¥778  
Eat in ¥792

フランス ナンテル地方の伝統的な菓子パン。  
厳選したフランス小麦粉、栃木県産御養卵、北海道の良質な発酵バターで作られたコラボレーションブレッド。軽トーストする事で口溶けの良さや風味がより一層感じられます。



[Wheat]  
Kitanokaori,  
Haruyokoi,  
Kitahonami,  
Harukirari,  
and Yumehikara  
/ Hokkaido  
[Butter]  
Fermented butter  
/ Hokkaido  
[Milk]  
Raw Milk / Hokkaido

北海道プレミアム食パン  
Hokkaido Premium Butter Bread

¥1,080  
Eat in ¥1,100

北海道産の小麦粉と良質な発酵バターをふんだんに使用した当店のシグニチャーであるプレミアムブレッド。驚くほどの柔らかさとリッチ＆ソフトな口どけの良さにこだわり、毎日食べても飽きの来ない味わいの食パンです。お土産としても喜ばれること間違いなし!



御養卵クリームパン  
Goyoran Egg Cream Bread

薄く焼き上げたブリオッシュ生地と溢れ出すほどたっぷりのカスタードクリームに、栃木県産御養卵と北海道産の牛乳を使用した、リッチなクリームパンです。

¥302  
Eat in ¥308

[Wheat]  
Grands Mouilins de Paris  
/ France  
[Egg]  
Goyoran Egg / Tochigi  
[Milk]  
Raw Milk / Hokkaido

とちおとめプレミアムブレッド  
Tochiotome Strawberry Premium Bread

北海道と栃木県のコラボレーション。  
小麦粉を独自のレシピでブレンドした生地  
に、栃木のブランド苺「とちおとめ」の自家製  
ジャムをたっぷり巻込んで焼き上げた、苺の  
風味を楽しめるオヤツパンです。

¥529  
Eat in ¥539

[Wheat]  
Yumehikara,  
Kitahonami,  
Harukirari,  
and Kitanokaori  
/ Hokkaido  
[Strawberry]  
Tochiotome Strawberry  
/ Tochigi  
[Milk]  
Raw Milk / Hokkaido



北海道産豊西牛のプレミアムバーガー  
¥1,512 / Eat in ¥1,540

北海道帯広産の赤身肉「豊西牛」を使った  
和牛ハンバーガー。ポテトとピクルスを添えて。  
※AM11:00からの限定MENU



Hokkaido Toyonishi Beer  
Premium Burger

北海道フロマージュのパネトーネ  
¥864 / Eat in ¥880

自家製酵母でゆっくと発酵させて、  
5種類の北海道産チーズを練り込んだイタリア ミラノの伝統菓子。  
生地の優しい甘さとチーズの塩気が見事に調和しました。



Hokkaido Fromage  
Panettone



Senbonmatsu Farm  
Milk Bread

千本松ミルクパン  
¥184~ / Eat in ¥187~

栃木県那須塩原市 千本松牧場で土や牧草から  
こだわって肥育された乳牛の良質な生乳を  
低温殺菌した牛乳を使用。ほんのり甘く、風味が楽しめます。



Tochiotome  
Campagne

とちおとめカンパーニュ  
¥842 / Eat in ¥858 (ハーフ ¥421/Eat in ¥429)

ストロベリー、クランベリー、レモンピール、カシューナッツを  
栃木県産とちおとめのビュレで漬け込み、  
高加水で口溶けの良い生地に練り込みました。