

La vie du pain 商品リスト

ラ ヴィ デュ パン

H29.4.1現在

商品名 価格 商品説明

アレルギー表示

★岡崎食パンを使用したパン

岡崎食パン(1本)	560	国産小麦の甘さ、香りを最大限に引き出したモチモチ食感の食パン。そのまま食べるのも、トーストもどちらもおすすめ!	
岡崎食パン(ハーフ)	280		
岡コッペ	180~	モチモチの岡崎食パンをコッペパンに焼き上げ、フィリングをサンド。中身は、定期的に変わりますので、スタッフにお問合せください	

★カオリ生地を使用したパン

カオリ	200	キタノカオリ100%使用。皮はうすく、中はもっちり。小麦粉の甘みと香りをしっかり感じるパンです	
ソーシス	230	ガーリック風味のジューシーなソーセージを包んでいます。ピールのおつまみに最高!	乳
塩パン	80	もっちりとしたカオリの生地に、バターがジュワーッと染み込みます。バターは豊橋の中央製乳の中央バターを使用。	乳
レーズンロール	180	もっちりとしたカオリの生地に、オーガニックレーズンをたっぷり練り込んでいます。レーズンの甘酸っぱさとジューシーさが口の中に広がります	

★バゲット生地を使用したパン

バゲット	280	フランス産小麦で焼きあげた 外はパリッ、中はもっちり、噛むほどに味わい深い伝統的なフランスのバゲット	
タルトフランベ	250	フランス アルザス地方の“生地を味わうピザ”。2種類チーズとベーコンをトッピング。時には、季節毎の旬の野菜をアラス	乳
フロマージュ	230	バゲット生地にエメンタルチーズ、ゴーダーチーズ、ナチュラルチーズを贅沢に包み込んでいます。表面の焼けた部分がパリッ!カリッ!	乳
クールショコラ	140	バゲット生地にオレンジピールとホワイトチョコを練り込み焼きあげた、ラブリーなオープンハート型のパン	乳

フリユイ	280	ドライフルーツとナッツが“これでもか!”という程入っています。そのまま食べるはもちろん、チーズ・ワインとの相性も抜群!	
------	-----	---	--

★リュスティック生地

リュスティック		水をたっぷり加えた生地を使い、外はさっくり、中はもちもちり。季節毎にバリエーションが変わりますので、スタッフにお問合せください。	
---------	--	--	--

★パリジェンヌ

パリジェンヌ	190	愛知県産小麦「ゆめあかり」で焼きあげた日本人のためのバゲット。皮はサクリ、中はフワフワ。口の中でサッと溶けてしまうような優しい口溶けです	
--------	-----	--	--

★カンパーニュ

カンパーニュ	1000	天然酵母を使用し、2種類のフランス産の石臼挽き粉とライ麦入りの小麦が混じりあい、奥深い味わいとほのかな酸味が特徴です。 ※週末のみ	
カンパーニュ(ハーフ)	500		
カンパーニュ(ハーフハーフ)	250		
プチカンパーニュ	240	カンパーニュと比べ、小さなサイズで焼くことにより、中身の部分に対し皮の部分の比率が多くなり、しっかりした噛みごたえです。 ※週末のみ	

★シャバタ

シャバタ	200	ソフトで歯切れがよく、オリーブオイルが香るイタリアの食事パン。サンドイッチにも適しています	
------	-----	---	--

★フォカッチャ生地を使用したパン

フォカッチャ	250	オリーブオイルを練り込んだしっとりフワフワの食事パン。大きく焼き上げ、カット売り	
レギュール	320	季節毎の旬の野菜をたっぷりのせて焼き上げた、見た目美しく、栄養満点なフォカッチャ	乳
カレーパン	190	カロリー控えめ、オリーブオイルをかけて焼きあげました。自家製のカレーに、ザックザクの衣がアクセント	乳

★ミルク生地を使用したパン

中央食パン(1本)	660	豊橋・中央製乳の牛乳とバターを贅沢に使用し、乳製品のコクと甘みが特徴のソフトな山型食パン	乳
中央食パン(ハーフ)	330		

牛乳とバター のちぎりパン	120	風味豊かなミルク生地のテーブルロール。3つに割れる形がキュートで食べやすいパン。	乳
あんぱん	160	きのこのようなかわいいフォルムの中に、小豆本来の味わいを残した自家製あんがたっぷり	乳
ショコラ	180	風味豊かなミルク生地にオーガニックのチョコを練りこみました。棒状でお子様も食べやすい形	乳

★クロワッサン生地を使用したパン

ラヴィワッサン	200	当店オリジナルのクロワッサン!パリッパリの食感。口いっぱいバターのコクと香りが広がります	乳
ショコラヴィ	240	パリッパリのコクのある生地、フランス産オーガニックチョコを巻き込んだ贅沢なパン	乳
クロワッサン	200	外はサクサク、中はふわっ 口いっぱいバターのコクとおいしさが広がります。フランス・パリのオーソドックスなクロワッサン。	卵・乳
クイニーアマン	240	外側をキャラメリゼして焼き上げたフランス・アルターニュ地方の伝統的なパン。バターのコクと砂糖の甘さ、サクサク・カリカリの食感が楽しめます	卵・乳
ハムクロ	230	コクのあるクロワッサン生地でハムとチーズを巻き込み、満足感いっぱいです。	卵・乳

★フリオッシュ生地を使用したパン

ミツ星クリームパン	200	ほんのり甘い生地に、やさしい甘さの自家製カスタードが相性抜群。どこから食べてもクリームが食べれる形はクリームパンの革命!	卵・乳
中央塩バター	180	コクのあるフリオッシュ生地に豊橋・中央製乳の有塩バターがジュワーッと染み込み、グラニュー糖の甘さがアクセント	卵・乳
メロンパン	160	口の中で溶けてしまう軽い生地の上にサクリしたクッキー生地をのせて焼きあげました。トッピングのパールシュガーが見た目も、食感もアクセントに。	卵・乳
クグロフ	240	レーズンとオレンジピールを練り込んだフランス・アルザス地方の伝統的なフリオッシュ。翌日は、生地がしっとり落ち着き、当日とは一味違ったおいしさが楽しめます	卵・乳

★ ヴィエノア生地を使用したパン

デリスアラン	200	ソフトな生地に、ホワイトチョコの優しい甘さ。女性に大人気!	乳
クルミパン	220	ソフトな生地に、くるみがふんだんに練り込まれています。	乳
クルミアン	180	生地に練り込まれたくるみのコクと、優しい甘さのおんこの相性が抜群です	乳
レーズンクリーム	190	レーズンの甘酸っぱさとクルミの香ばしさ、クリームチーズのコクが絶妙なハーモニー	乳

★ サンドイッチ

ジャンボン フロマージュ	430	バゲットにロースハムとエメンタルチーズを挟んだシンプルなサンドイッチ。バゲットそのもののおいしさが際立ちます。	乳
たまごサンド	320	オリーブオイル香る歯切れの良いシャバタに、柔らかな卵サラダをサンド。	卵・乳
ニソワーズ	380	歯切れの良いシャバタ生地に、自家製ツナフィリング・アチトマト・アンチョビオリーブ、ゆで卵を挟んだフランス・ニース風のサンド。	卵

・表示価格には消費税は含まれません。別途消費税をいただきます。

パン1個から

商品のご予約 承ります。お気軽にお電話ください。

食パンの焼き上がり時間

商品名		焼き上り時間	ハーフ販売時間
岡崎食パン	午前	11:00	12:00
	午後	14:00	15:00
中央食パン		10:30	11:30

※焼き上がり時間は目安です。発酵等の状況により、遅れる場合がありますので予めご了承ください。また、焼き上がり時間が遅れた場合は、それに伴いハーフでの販売時間も遅れます。

ラ・ヴィ・デュ・パン (La Vie du Pain)

岡崎市供養坊16-6 TEL0564-83-8029

月曜・火曜定休 / 営業時間 10:00-18:00