

ラ・ヴィ・デュ・パン (La vie du pain)

岡崎市真伝町供養坊16-6 TEL0564-83-8029

月曜・火曜定休

営業時間 Bakery 10:00-18:00 Cafe 8:00-17:00

(Morning 8:00 - O.S 9:30 Eat in&Cafe 11:00 - O.S 16:30)

※モーニングは多くのお客様にご来店いただいた場合、予定時間より早くオーダーストップとなることもありますのでご了承ください。

La vie du pain 商品リスト

●よりおいしいパンをご提供するため、商品が変更になる場合がございます。
特に、*印の商品については、季節毎に内容を変更させていただきます。

商品名

価格 商品説明

アレルギー表示

★食パン

| | | | |
|-------------|-----|---|---|
| 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ススメ! | |
| 〃 (ハーフ) | 280 | | |
| 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 |
| 〃 (ハーフ) | 330 | | |
| レーズン食パン(1本) | 580 | レーズン酵母を使い小麦の旨みを引き出し、オーガニックレーズンの甘みが引き立つ奥深い味わい。 | 乳 |
| 〃 (ハーフ) | 290 | | |

★岡崎食パンの生地を使用したパン

| | | | |
|--------|------|---|--|
| 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 | もちりとしたカオリの生地には、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 | もちりとしたカオリの生地には、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 | 240 | 小麦粉はフランス産をベースにブレンドして焼きあげた外はパリッ、中はもちり、噛むほどに味わい深い伝統的なフランスのバゲット | |
|------|-----|--|--|

| | | | |
|-----------|-----|--|---|
| 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! | |
| ガーリックフランス | 280 | バゲット生地にクルミを練り込み、ブルゴーニュ地方の銘物のエスカルゴバター(バターにニンニクとパセリを加えたもの)をたっぷり塗って焼き上げました。 | 乳 |
| フィグ | 230 | バゲット生地に、オーガニックの乾燥白いちじくがゴロゴロ入っています。 | 乳 |

★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 | |

★フォカッチャ生地を使用したパン

| | | | |
|-----------------|-----|---|---|
| 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 |
| フォカッチャ生地の惣菜パン * | | アンチョビ・オリーブ・フロマージュ・ジャガチーズ等様々な具材をのせて焼き上げます。軽食やビールのおつまみに。内容は折に触れて変わります | 乳 |

★ミルク生地を使用したパン

| | | | |
|------------------|-----|---|---|
| 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 |

★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 | コクがありながらもサクサクと軽い生地に、フランス産オーガニックチョコを贅沢に巻き込みました | 乳 |
| クロワッサン | 200 | 外はサクサク、中はふわっ 口いっぱいには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・ブ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 | 乳 |
| ハムチーズ | 230 | コクのあるクロワッサン生地でハムとクリームチーズを巻き込み、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 |
| デリスルージュ | 220 | 人気商品 デリスアランにクランベリーをプラス。ホワイトチョコの優しい甘さの中に、クランベリーの酸味が引き立ちます。 | 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 |
| クランベリー クリーム | 190 | クランベリー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ー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 |
| ジャンボン ブール | 430 | バゲットサンドのニューフェイス。バゲットに生ハムと厚切りの発酵バターをサンド。 | 乳 |
| たまごサンド | 320 | 乳製品がたっぷりの中央食パンの生地で作ったほのかな甘みとコクのあるコッペパンに、柔らかな卵サラダをサンド。 | 卵・乳 |
| ニソワーズ | 380 | ほのかに甘みのあるヴィエノア生地に、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・乳 |
| テリヤキサンド | 360 | サククリふんわり口溶けのよいフランスパン“パリジェンヌ”に鶏のもも肉のテリヤキをサンド。甘辛い味付けのテリヤキに、マスタードマヨネーズがマッチしています。 | 卵・乳 |

★ キッシュ

| | | | |
|--------------------|-----|--|-----|
| キッシュロレーヌ | 430 | ベーコンとグルニュエールチーズを使ったフランス定番のキッシュ。しっとりプルプルの卵生地はクセになるおいしさです。 ご自宅では温めなおして召し上がると、さらにおいしくなります。 | 卵・乳 |
| シェフの おまかせキッシュ * | | 旬の野菜等、シェフのひらめきメニューです。何が出るかどうぞお楽しみに。 | 卵・乳 |

・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。

商品のご予約 承ります。お気軽にお電話ください。 TEL 0564-83-8029

食パンの焼き上がり時間

| 商品名 | | 焼き上がり時間 | 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 |
| レーズン食パン | | 12:00 | 13:00 |

※焼き上がり時間は目安です。ふくらみの状況等により、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。