

HOTEL NEWOTANI TAKAOKA

Bakery Menu



生ドーナツ プレーン

生ドーナツに
豆乳ホイップとカスタードの
ディップフロマットクリームを
詰めました

アレルギー | 卵・乳・小麦・大豆

280円 (税込)



パンスイス リンゴ

クロワッサン生地で
カスタードとリンゴを包んだ
バリバリ食感の進化系パン

アレルギー | 小麦・乳・卵
りんご

330円 (税込)



パンスイス マロン

マロンクリームと
渋皮栗を包んだ
バリバリ食感の進化系パン

アレルギー | 小麦・乳・卵

350円 (税込)



きなこクリームサンド

まるできなこ餅！
もちり食感の生地に
きなこクリームをサンド
乳製品アレルギーの方にも
お召し上がりいただけます

アレルギー | 大豆・小麦・くるみ

230円 (税込)



もちりり白パン

バターと比べて
コレステロール97%オフの
ソイレブールを使用
乳製品アレルギーの方にも
お召し上がりいただけます

アレルギー | 小麦・大豆

200円 (税込)



はちみつクリームチーズ

クリームチーズを生地で包み
焼き上がりにアカシア蜂蜜を
流し込みました

アレルギー | 乳・小麦

250円 (税込)



17穀カンパニユ

玄米や黒米など
17種の穀類を混ぜ込んだ
食事パン

アレルギー | 小麦・ごま・大豆

500円 (税込)



17穀カンパーニュ 1/2サイズ

玄米や黒米など
17種の穀類を混ぜ込んだ
食事パン

アレルギー | 小麦・ごま・大豆

260円(税込)



クロワッサン

発酵バターを丁寧に練り込み
パリッと焼き上げました

アレルギー | 乳・卵・小麦

250円(税込)



メロンパン

ふわふわのパン生地に
サクサクのクッキーを乗せて
焼き上げました

アレルギー | 乳・卵・小麦

230円(税込)



ソーセージクロワッサン

クロワッサン生地で
ウィンナーを巻き込み
焼き上げました

アレルギー | 乳・卵・小麦

230円(税込)



粒あんぱん

北海道産の小豆を使用した
粒あんをたっぷりと包みました

アレルギー | 乳・卵
小麦・ナッツ類

230円(税込)



塩バターパン

フランスのゲランド塩を使用
中にはバターを巻き込み、
ジューシーに仕上げました

アレルギー | 乳・小麦

200円(税込)



オニオン

玉ねぎと具材をたっぷり
乗せて焼き上げました

アレルギー | 乳・卵
小麦・豚肉

250円(税込)



ショコラバケット

一晩じっくり発酵させた
生地に具材をたくさん混ぜた
ハードパン

アレルギー | 乳・小麦
大豆・オレンジ

320円(税込)



パンプキン クリームチーズ

バゲット生地に蒸した
かぼちゃと、かぼちゃの餡子
クリームチーズ、クルミを
詰め込みました

アレルギー | 乳・小麦・くるみ

280円(税込)



メープルブレッド

メープル風味のシートを
ブリオリッシュ生地で巻き、
クルミをトッピングして
焼き上げました

アレルギー | 乳・卵
小麦・くるみ

320円(税込)



カスタードデニッシュ

デニッシュ生地で
カスタードクリームを
巻き込み焼き上げました

アレルギー | 乳・卵
小麦・ナッツ類

300円(税込)



パン・オ・セーグル

ライ麦全粒粉を使用し、
ドライクランベリー、
ホワイトチョコチップ、
マカダミアナッツを
混ぜ込みました

アレルギー | 乳・小麦・大豆・ナッツ類

480円(税込)



パン・オ・ショコラ

ココア生地にたっぷりの
チョコレートを巻き込みました

アレルギー | 乳・卵・小麦

320円(税込)



塩キャラメルコッペパン

ふわふわのパン生地に
塩気のきいたキャラメル風味の
バタークリームを
絞りました

アレルギー | 乳・卵・小麦

220円(税込)



ラスク (2枚入・10枚入)

オーガニックシュガーを
使用したまろやかな甘さが
特徴のラスク

アレルギー | 乳・小麦

2枚入：162円(税込)
10枚入：540円(税込)



ミニクロワッサン (5個)

当ホテルの朝食で人気商品の
ミニクロワッサンの
詰め合わせ

アレルギー | 乳・卵・小麦

550円(税込)



枝豆チーズ昆布

枝豆とプロセスチーズ、
塩昆布を混ぜ込みました

アレルギー | 乳・小麦・ナッツ類

230円(税込)



サンド食パン

マーガリン使用
なめらかできめ細かく
しっとりとした口どけが特徴

アレルギー | 小麦・乳

380円(税込)



イングリッシュ食パン

最高級の外国産強力粉を
使用した山型食パン
トーストにおすすめです

アレルギー | 乳・卵・小麦

350円(税込)



バゲット

外はパリパリ、中はふんわりの
ホテルメイドバゲット
砂糖・油脂・卵不使用です

アレルギー | 小麦

280円(税込)



ケデパ

バゲット生地にクルミと
干しブドウを混ぜ込みました

アレルギー | 小麦・くるみ

550円(税込)

CAFÉ & DINING COO

富山県高岡市新横町1番地 ホテルニューオータニ高岡1F
TEL：0766-25-4036

- パンのご予約も承っております。
- 数に限りがございます。売り切れの場合はご容赦ください。



カフェ&ダイニング クー