



サンド食パン

¥380 (税込)

アレルギー | 乳・小麦

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
特徴です。



イングリッシュ食パン

¥350 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

最高級の外国産強力粉を使用
した山型パンです。トースト
におすすめです。



バケット

¥280 (税込)

アレルギー | 小麦

外はパリパリ、中はふんわり
のホテルメイドバケット。砂糖、
油脂、卵不使用です。



ケテパ

¥550 (税込)

アレルギー | 小麦・くるみ

バケット生地にクルミと
干しぶどうを混ぜ込みました。



NEW

りんごディニッシュ

¥300 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・りんご

カスタードとりんごのピュー
レ、キャラメリゼしたりんご
をのせ、サクッと焼き上げま
した。



NEW

パン ヴィエノワ マロン

¥300 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

キャラメルとマロン風味のバ
タークリームをたっぷり挟ん
だ秋限定のパンです。



オニオン

¥250 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・豚肉

玉ねぎと具材をたっぷり乗せて
焼き上げました。



パンブキン クリームチーズ

¥280 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・くるみ

バケット生地にがぼちゃ餡子
とクリームチーズ、クルミを
詰め込みました。KIRIク
リームチーズを使用しました。



塩バターパン

¥200 (税込)

アレルギー | 乳・小麦

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



クロワッサン

¥250 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

発酵バターを丁寧に織り込み
パリッと焼き上げました。



パン・オ・セーグル

¥450 (税込)

アレルギー | 乳・小麦・ナッツ類

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。



パン・オ・ショコラ

¥250 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

ココアの生地にたっぷりの
チョコレート巻き込みま
した。



塩キャラメル コッペパン

¥220 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦
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。



シナモンロール

¥280 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

バターとシナモンシュガーを織り
込んだデニッシュ生地をサクリ
と焼き上げました。



カスタードデニッシュ

¥250 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・アーモンド

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。



メロンパン

¥230 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

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。



ほうれん草デニッシュ 食パン

¥480 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

ほうれん草のほのかな香り。
甘味のあるファットスプレッド
を折り込み焼き上げました。



苺マープル食パン

¥320 (税込)

アレルギー | 乳・小麦

苺の果肉を使用した、爽やかな
風味のジャム状シートを織り込
みました。



メープルブレッド

¥290 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・くるみ

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



枝豆チーズ昆布

¥230 (税込)

アレルギー | 乳・小麦

枝豆とプロセスチーズ、
塩昆布を混ぜ込みました。



粒あんぱん

¥230 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

北海道産の大豆を使用した
粒あんをたっぷり包みました。



カフェ & ダイニング **クー**

カフェ & ダイニング COO
富山県高岡市新機町1番地
ホテルニューオータニ高岡1F
Tel.0766-25-4036
・ご予約も承っております。
・数に限りがございます。
・売り切れの際はご容赦くださ
い。