

# Pâtisserie Coa



**ベーグルプレーン**

北海道産の小麦粉を使ったモチモチ食感のベーグル。生地本来の甘さを楽しめます。



**クリームチーズと小豆**

北海道産の大納言小豆とクリームチーズを巻き込んだ和洋折衷のベーグル。



**ベーコンチーズ**

ジューシーなベーコンとチーズが相性抜群のガッツリ系ベーグル。



**キーマカレー**

ミンチ、エリンギなどを使った自家製キーマカレー、辛さ控えめの優しいお味。



**塩バターベーグル**

ベーグル生地にフランス産の天然塩とバターを使用したシンプルでありながら味わい深い一品。



**白ネギのキッシュ**

白ネギ、ベーコン、チーズを使用したキッシュ



**鳴門金時のお芋パイ**

鳴門金時芋のペーストとアーモンドクリームを合わせ、鳴門金時芋の角切りをパイ生地で包み込みました。



**角食**

北海道小麦、生クリーム、ハチミツを使ったもちりしっとり食パン。トーストはもちろん、そのまま食べるのもオススメ！



クイニーアマン

フランス・ブルターニュ地方の伝統菓子。砂糖をキャラメリゼした発酵バターがたっぷりな一品。



カヌレ

外はカリッと中はモチモチな独特な食感、ラム酒と蜂蜜の入った一度食べるとクセになるお味。



ブラウニー

しっとり濃厚で、クルミが入ったチョコレートケーキ！



アップルシナモン

リンゴのソテー、ラムレーズンをアーモンドクリームと一緒に巻き込んだデニッシュロール。仕上げのホONDANがアクセント！



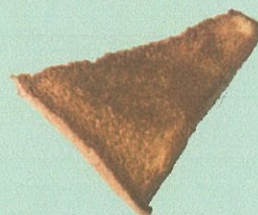
バナナマフィン

完熟バナナと濃厚キャラメルのマフィン。クッキー生地サクサクと塩味がアクセント！



レーズン&クランベリー

ハード系生地にレーズン、クランベリー、クリームチーズを包み込み優しい味に仕上げました。



ハニートースト

フワモチ食感の食パンにハチミツとバターを付けてカリッと焼き上げました。



クロックマダム

人気の角食に自家製ホワイトソース、ベーコン、チーズ、タマゴを乗せて焼き上げたリッチなトースト



**チョコスコーン**

チョコチップを沢山生地に練り込んだホロホロスコーン



**メイプルくるみ**

メイプル味の生地にもーストしたをクルミを沢山練り込んだ風味豊かスコーン。



**クランベリーとチョコ**

クランベリーとホワイトチョコチップを生地に練り込んだしっとりタイプのスコーン



**クロワッサン**

発酵バターを使って丁寧に折り込んだサクサククロワッサン



**パンオンショコラ**

サクサクのクロワッサン生地にチョコレートを巻き込みました。



**クロワッサンダイヤモンド**

クロワッサンにラム酒シロップをつけ、濃厚カスタードをサンドし、アーモンドクリームを絞って焼き上げました。



**ダイヤモンドショコラ**

サクサクアーモンドクリームとチョコレートの相性が抜群！



**ベーコンエピ**

ハード系生地にジューシーなベーコンを巻き込んだ人生の惣菜ぱん