

FEBRUARY.2009

Chocolate Fair

色々なチョコのバリエーションをお楽しみいただけます♪



カリカリ木の実とチョコのデニッシュ
木の実をカリカリにキャラメリゼしたチョコ入りのデニッシュ。



チョコロール
生地にチョコを折り込みチョコの層を作って巻きました。



オレノキヤット
チョコをたっぷり使用したしっとりとした焼菓子。



チョコと木苺のもちもちパン
もちもち生地にチョコと木苺を包んで焼き上げました。



マカダミアとホワイトチョコのプリオッシュ
プリオッシュ生地にマカダミアナッツを使いホワイトチョコをかけた焼菓子風のパン。



チョコリング
ドーナツ型のパンにチョコをコーティングしました。



チョコパン
生地にチョコチップをたっぷり使って焼き上げました。



ショコラ
バドンチョコを巻いたサクサクデニッシュのチョコパンです。



オレンジとチョコのプリオッシュ
プリオッシュ生地にオレンジとチョコを折り込みました。

国産小麦の食パン

(キタノカオリ)

もちもちとした
ソフトな食感。



ゆず食パン

ゆずの香りが口いっぱい広がる食パン。



はちみつバターブレッド

はちみつのはのかな甘味が広がる、バターをたっぷり使用した食卓ブレッド。



チョコレートブレッド

チョコレートを折り込んで焼き上げたブレッド。



煎茶入りあん食パン

煎茶の香りが広がる豆乳の入ったあん食パン。



2F Casual Cafe Restaurant

カジュアル カフェレストラン

OPEN!



新メニュー登場!!

▶ お得なチケット発売予定!

とくとくチケット



要予約

ORENO gift

ミニオレンジクローヌ
&
ラスクの詰め合せ

- 〈ラスク〉
- ・黒糖ココナッツ
 - ・バターシュガー
 - ・ホワイトチョコ
 - ・きな粉

ORENO standard



要予約

- ・玄米食パン
- ・バゲット
- ・クロワッサン
- ・メロンパン
- ・オレンジクローヌ
- ・メープルロール
- ・クルミのカレーパン
- ・美山牛乳のクリームパン
- ・キャラメルクリームパン
- ・チーズフォンデュ



〒606-8153 京都市左京区一乗寺谷田町5

TEL (075)702-5888 FAX (075)702-5885



- 日替わりでパンをご用意しております。
- 催用のパンなど、卸もいたします。
- 2階で、カフェメニューもご用意しております。
- お買い上げになられたパンを、2階でお召し上がり頂けますのでどうぞご利用下さい。



〈営業時間〉

1F shop am 9:00~pm 6:00
2F restaurant am 9:00~pm 6:00
定休日 不定休

駐車場 有り