



ハム×チーズの カルツオーネ
¥150

パプリカ、ハム、チーズ、チリソースを包み、オリーブオイルをかけて高温で焼き上げました。

※カルツオーネとは、ピザ生地に具材を包んで焼いたイタリアでは一般的な料理です。



はちみつ×チーズの
フォカッチャ
¥150

じゃがいも入りのモチモチのフォカッチャ生地にブルーチーズ、クリームチーズ、シュレッドチーズを乗せて焼き、仕上げにはちみつをかけています。

秋 の新作パン



ラズベリー×ホワイトチョコの
ハートパイ
¥150

デニッシュにラズベリージャムとホワイトチョコを巻き、ハート型にし、仕上げにココナッツとグラニュー糖かけて焼きました。ココナッツの香ばしい香りが食欲をそそります。

チョコあんぱん
¥150



ココアブリオッシュ生地にチョコレートクリームと黒あんを入れて、焼き上げました。和と洋が一度に楽しめる一品です。

りんご×メープルの
フレンチトースト
¥130



甘く煮たりんごとメープルジャムを挟んで、フレンチ液に一晩漬け込み焼き上げました。

秋限定

明太フランス
¥150

長時間冷蔵発酵させ、じっくりと旨味を引き出した生地に、当店オリジナル配合の明太ソースを乗せ、焼き上げました。



秋限定

紅茶のブリオッシュ
¥180

バター・卵・牛乳をたっぷり使った生地にアールグレイ茶葉とオレンジピール・ホワイトチョコレートを入れて焼き上げました。



スマイクリーウェルとばた店

093-883-1101 定休日：日・祝

戸畑区汐井町1-6 ウェルとばた2F

スマイクリーアレアス店

093-932-3322 定休日：火・土・日

小倉北区三郎丸三丁目4-1 アレアス2F

スマイクリーコムシティ店

093-622-1333 定休日：土・日・祝

八幡西区黒崎3-15-3 コムシティ1F