

春の

NEW BREAD

新作パン



¥130

ミルクスフレ

北海道産牛乳を使用した生地、グラニュー糖をかけて焼き上げました。



¥150

いちごのクリームコロネ

いちご色の甘いコロネに、軽い口どけのいちごホイップを詰めました。



¥150

いちごのエクレア

いちごのクリームを中に挟み、フリーズドライのつぶつぶ果肉入りのコーティングチョコをかけています。



¥150

ベーコンとアスパラのピザ

アンチョビペースト・にんにくの旨みの効いたソースにベーコン、玉ねぎ、アスパラ、ミックスチーズを乗せました。



¥280

フルーツサンド

あまおう、黄桃、みかんをカスタードクリームとホイップクリームで挟んでいます。

火・木曜日限定

復活

天然酵母 塩パン

¥130



フランス・ブルターニュ産の塩を使用しています。トースターで温めて食べるとう層美味しく召し上がれます。

天然酵母 練乳パン

¥130



お店オリジナルに配合して作った練乳クリームを挟んでいます。

小倉バーガーとベーカリーの店
PETIT BONHEUR
小さなしあわせ

北九州市小倉北区大倉3丁目4-33
<http://souzoukan.net/chiisanashiawase>

♥お問い合わせは

Tel.093-383-2800

スマイクリーウェルとばた店
093-883-1101

北九州市戸畑区汐井町1-6ウェルとばた2F
FAX 093-883-1106 Open 10:00-15:00

スマイクリーアレアス店
093-932-3322

北九州市小倉北区三郎丸三丁目4-1アレアス2F
FAX 093-932-3323 Open 10:30-18:00

スマイクリーコムシティ店
093-622-1333

北九州市八幡西区黒崎3-15-3コムシティ1F
FAX 093-622-1334 Open 9:30-16:00

内線
4100