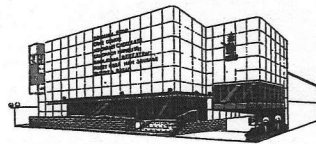


Best Bread Selection

クロワッサン・タピオ



Original Food

PINY

片瀬山 藤沢市片瀬2-2-2 0466-27-2231
西鎌倉 鎌倉市西鎌倉2-2-1 0467-31-3341

パイイイ自慢のクロワッサンは、びっくりするほどサクサク!! その秘密は本場フランスムッシュ・タピオ直伝だから...

香り豊かな発酵バターを折れ込んで、粉のうまみを引きだすために、発酵に72時間もかけ、長時間熟成させたこだわりのクロワッサンです。

しっとりした中身。
サクサクの表面。
発酵バターの香りがたまつきです。(税込168円)



クロワッサン・タピオ

※実物大のクロワッサン・タピオです。

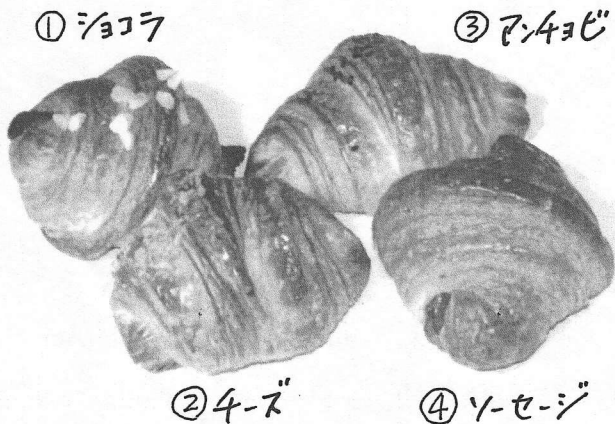
クロワッサン・タピオのおいしい食べ方

クロワッサンの命は焼きたての食感とバター風味だから... 食べる直前にちおと温めると香りと食感が増して、よりおいしさアップ!!
ミルクたろろの温かいカフェ・オ・レにクロワッサンで、バリエーション気分もいっただいふ??

本場フランス伝授

パイイイの職人がフランス・パリにあるムッシュ・タピオの店に学び込みで修業し、タピオ代直伝の味と技を忠実に受け継いだ。本場、パリのクロワッサンと同じ製法、同じ形のボルトムたろろのクロワッサン・タピオです。

クロワッサン・タピオとその仲間たち (約8cm・各税込105円)



- ① クロワッサン・タピオ ショコラ
フランス産のセミソフトなショコラを巻きました。
- ② クロワッサン・タピオ チーズ
お食事にもよく合う... とレストランでも好評です。
- ③ クロワッサン・タピオ アンゴロビ
伊豆ア・シリア島近海のアンゴロビが人気です。
- ④ クロワッサン・タピオ ソーセージ
朝食で軽食にもちおうどいっただいふです。