MAISON KAYSER
PARIS

2026 SUMMER
「メゾンカイザー」のブレッド

PAIN DE MIE AVEC GRAINES VARIÉ
(SESAMI, TOURNESOL,ETC)

グレイン食パン

白ごま、キヌア、もちきび、
ヒマワリの種が入ったパン
Pain de mie with various grains
(Sesami, sunflower, etc.)

PAIN AU MAÏS

とうもろこしのパン

生クリーム、バターを使用した生地に
とうもろこしを練り込んだパン
Bread with Strawberry chocolate.

CIABATTA À L'ÉDAMAME

枝豆のチャバタ

エクストラバージンオリーブオイルと
枝豆を練り込んだパン
CIABATTA with edamame.

BRESSANE AU SUCRE

ブレッサンヌシュクル

砂糖とバターをのせて焼き上げたブリオッシュ
Brioche baked with sugar and butter.

PETIT CROISSANT

プチクロワッサン

オリジナルの発酵バターを使用したクロワッサン
Mini croissant prepared with original fermented butter.

PAIN AU CITRON ET À LA VANILLE

レモンとバニラのパン

生クリーム、バターを使用した生地に
レモンとバニラを練り込んだパン
Bread with lemon and vanilla.

PETIT PAIN AU CHOCOLAT

プチパンオショコラ

ヴァローナ社のバトンショコラを
クロワッサン生地で巻いたパン
Croissant prepared with VALRHONA
Baton Chocolat.

DANISH À LA MANGUE

マンゴーデニッシュ

マンゴーのデニッシュ
Danish with mango and custard cream.

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます　※写真はイメージです