



Danish orange saguine ¥324
ブラッドオレンジのデニッシュ
宇和島産のブラッドオレンジを使用
サクラ風味のフォンダンを絞り季節のテイストをプラス



Pain aux olive ¥194 (1 スライス)
パン オリーブ
エルブドプロヴァンス (ミックスハーブ) を練り込み
オリーブとグラノパダーノチーズを入れて焼き上げました



BUNs ¥194
バンズ
人気のパンドミ (食パン) の生地を丸く焼き上げ、
サンドウィッチにも最適! 香ばしさとフワフワの食感



Engadiner ¥238
エンガディナー
4種のナッツに濃厚なキャラメルを絡め、
サクサクのクッキーで包み焼き上げたお菓子です



-infomation-

アパレイユ (中の具材) を "週替わり" で変えています!

週替わりキッシュ
¥302 (1/4 カット)

※表示金額には消費税8%を含んでおります

営業時間: AM9:00 ~ PM6:00
定休日: 土・日・祝日、年末年始

ブーランジェリー タテル ヨシノ プリュス

お問合せ: Tel 03-6252-1126
場所: パークホテル東京 1F
東京都港区東新橋 1-7-1