



MAISON KAYSER
PARIS



2026 SPRING

「メゾンカイザー」のブレッド

VIENNOISE NATURE

ヴィエノワーズナチュラル



生クリームを使用したコクのあるテーブルパン
Fresh cream and butter-enriched bread.

PETIT BRIOCHE

プチブリオッシュ



卵とバターを使用したパン
Small brioche

DÉLICE DE FRAISES

デリスフリーズ



生クリーム、バターを使用した生地に
ストロベリーチョコを練り込んだパン
Bread with Strawberry chocolate.

CIABATTA À L'ALGUE

のりのチャバタ



エクストラバージンオリーブオイルを使用した
生地のにりを練り込んだパン
Ciabatta with Seaweed

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 AUX OIGNONS

たまねぎのパン



生クリーム、バターを使用した生地に
たまねぎを練り込んだパン
Onion Bread.

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.

DANOISE À LA CRÈME
MATCHA

抹茶のデニッシュ



抹茶クリームが入ったデニッシュ
Danish with MATCHA 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