



French Toast Combo
フレンチトーストコンボ
¥1,280 ミニサラダ、ベーコン、目玉焼き

今では No.4 の定番となったフレンチトースト
ベーカーこだわりのパンを活かし
より美味しい 1 皿に仕上げています



Brioche 湯種ブリオッシュ

湯種を使用した、北海道産小麦 100% のブリオッシュ。
基本的に水は使用せず、卵・牛乳・生クリームで仕込みます。
歯切れとしつりの両立を目指しました。

No.4

— Hand-crafted —
BREAD & PIZZA

Follow us!!!



French Toast Fair

Jan 4th - Feb 28th
11:00 - 21:00 L.O.

No.4
— Hand-crafted —
BREAD & PIZZA

French Toast Fair

Jan 4th – Feb 28th

11:00 – 21:00 L.O.

今年のフレンチトーストフェアでは
定番の湯種ブリオッシュに加え、
4種類のパンをフレンチトーストに仕立てました！
個性あふれる期間限定のラインナップ、
こだわりのパンもご紹介します。



1/4 (Tue) ~ 1/16 (Sun)

Elvis French Toast Pain de Mie, Creamy Peanuts and Banana

パンドミ、ピーナツクリーム、バナナのエルビスフレンチトースト

ピーナツバターにバナナとベーコン、甘じょっぱさがやみつきになる、アメリカンな組み合わせ。ピーナツバターのホイップクリームも添えられ、濃厚なのに重すぎない仕上がりです。

¥1,280



1/31 (Mon) ~ 2/14 (Mon)

French Toast Baked S'mores Croissant, Chocolate and Marshmallow

クロワッサンのフレンチトーストベイクドスモア

パリパリサクサクしたクロワッサンに、柔らかいマシュマロとチョコレートソースを合わせた食感も楽しいベイクドスモア風のフレンチトーストにしました！バレンタインにもぴったりなフレンチトーストです。

¥1,280

1/4 (Tue) ~ 1/16 (Sun)



Pain de mie 湯種パンドミ

バター、生クリームなどをたっぷり配合したリッチな食パン。もちもちで耳まで美味しく食べられます！

1/31 (Mon) ~ 2/14 (Mon)



Croissant 湯種クロワッサン

オリジナルの湯種製法の生地にカルビス発酵バターを折り込み、しっとりさとサクサク、口どけと歯切れを両立させた大人気の定番商品です。



1/17 (Mon) ~ 1/30 (Sun)

Tiramisu French Toast Lean Bread and Espresso

リーンブレッドとエスプレッソのティラミスフレンチトースト

小麦の香り豊かなリーン食パンと相性の良いエスプレッソを組み合わせ、ティラミスフレンチトーストに。NOZY COFFEE のコーヒースロップを使用し、しっとりした生地にコーヒーの香りがたまらない、間違いなしの美味しさです。

¥1,280



2/15 (Tue) ~ 2/28 (Mon)

French Toast Mountain Muffin and Blueberry

ブルーベリーとマフィンのフレンチトーストマウンテン

マフィンを使用することで、ほろほろとした新しい食感のフレンチトーストが誕生しました。たっぷりのホイップクリームとバニラアイス、ベリーの酸味で味変もお楽しみください。

¥1,280

1/17 (Mon) ~ 1/30 (Sun)



Lean bread リーン食パン

砂糖・油脂・乳製品を用いないタイプの食パン。もちもちの食感と、小麦の風味、甘さを引き出しました。

2/15 (Tue) ~ 2/28 (Mon)



Muffin マフィン

オリジナルの湯種製法で仕込み、ホロホロさとしっとりさの両立を目指したマフィンです。
*プレーンマフィンは販売していませんが、
同じ生地を使用したマフィンを販売しています