



おいしいをもっと楽しむための 特別な7日間 パン×ミルク

冷蔵長時間熟成発酵
ふんわりしっとりリッチな
フォカッチャ



しっかりした噛みごたえ
厳選小麦の香りを楽しむ
ダッチロール

フワフワな雲のような軽さ
ミルクの香りの余韻を味わう
ミルク香るブル

パンラヴァーの皆様へ

パンをもっと楽しむために…

春を迎える少し前のディナータイムに、
イベントを開催します。

今回の主役はパンとミルク。

フレッシュチーズやクリームにぴったりな
個性の異なる2種のパン、

さらにメイン料理のお供には「フォカッチャ」をご用意。

シェフおすすめの食べ方やパンのレシピも公開。

パン好きや食いしん坊さんにはたまらないディナーをお届けします。

皆様のご来店をお待ちしています。



FRESH CHEESE & CREAM BAR

2/18~27 平日
WED FRI ディナー限定

GRAND MENU PREMIUM PLAN MILK PLAN

★お席のみ、またはPREMIUM PLAN、MILK PLANをご予約ください。

通常価格でご提供

CHEESE PLANはミルク香るブル、ダッチロール、
LIGHT PLANはフォカッチャをお楽しみいただけます。

ご予約はこちら



スマート予約より
席のみ予約



OZmail



食ベログ



ボンヴィボン オーナーシェフ
児玉 圭介氏

横浜、川崎で『ボンヴィボン (Bon Vivant)』オープン。2010年『モンディアル・デュ・パン』第3回大会の日本国内予選において、クロワッサン部門・バゲット部門で第1位。『ボンヴィボン』経営の傍ら、国内外でプロ向けの講師活動を行い、世界に『日本のパン』を広めている。

Bon Vivant



ホームページ



児玉シェフの
パンの情報は
Bien Cuitのサイトで
ご覧いただけます。

パンと出会う、ミルクのユニークで楽しい世界。



↑ 試食会の様子。メインメニューは百年の季グラタンを選んでいただき、牛乳も試飲していただきました。真剣にスペックと睨めっこ。

FRESH CHEESE & CREAM BAR で楽しむ



🌿 ミルク香るブル

フワフワな優しい生地の口溶けと、
あとからくるミルクな余韻が特長です。
何個も食べたくなるような
かわいい姿も魅力。



🌿 ダッチロール

小麦の風味と食べ応えが魅力のパンです。
クラスト(外側)部分は香ばしく、
クラム(中の生地)は噛めば噛むほど
奥深い味わい。ファンが多く、
20年以上続くロングセラーになっています。



Nice!!

MAIN PLATE に添えて

🌿 フォカッチャ

もちもちふんわりしつりの贅沢な味わい。
表面はエダムチーズとハーブで仕上げます。
ふだんは岩塩も使うのですが、
ミルクレストランのメインメニューとの
相性を考えて岩塩はなしに。
オリジナル仕様でお届けします。

..... 児玉シェフのおすすめトッピング



ザ・定番のおいしさ!

北海道マスカルポーネ
+ アカシア蜂蜜
+ イチジクのコンフィチュール



スペシャルドレッシング

サワークリーム
+ マンダリンオレンジソース
+ バジルチーズソース少々
爽やかなチーズのコクがおいしい



キューティ♡

ホイップクリーム
+ マンダリンオレンジソース

Good!!

甘くて優しい、とろけるような味わいを
目指してカスタマイズしてみましょう。
いろんな味わいにトライして
パンとのマリアージュをご賞味ください。



Gorgonzola

オシャレな味が完成!

ゴルゴンゾーラチーズソース
+ マンダリンオレンジソース
+ 黒胡椒
イチジクのコンフィチュールも◎



Mimolette

まさに! ヴィエノワズリー

ミモレットチーズソース
+ キャラメルソース
+ オレオクラッシュ



できたてフルーツブレッド

サワークリーム
+ ドライフルーツ
+ バルサミコを数滴
高級なレーズンパンのよう

個性的なパンチがある味わいにも
負けないパンだから、思い切った
アレンジができます。

パン ミルク

シェフからメッセージ

フレッシュチーズがパンの乳の旨味をグッと引き出します。
チーズ&クリームもトッピングもたくさんあって迷いました。
驚きの美味しい発見や、これはないな(笑)という失敗も楽しい!
もろみ味噌や醤油パウダーは万能なので和素材も試して欲しいです。
メニュー開発のヒントにもなり、楽しい時間でした。
最後に、パンはトースターで1分ほど温めること必須です。

