



itokito (イトキト) の食パンのミミを使用した『洋なしとフランボワーズのパンベルデュ』(200円)



フレンチトースト専門店LONCAFE SHIROKANEの『完熟マンゴーとクリームチーズのフレンチトースト』(1,470円)、ドリンクと共に供される



ベーグル&ベーグルの『11穀ベーグルを使ったフレンチトースト』(200円)



移動販売から人気に火がついたブルーजू京都洛北の『フレンチトースト』(220円)

特集 フレンチトーストに注目

余ったパン活用で生まれ変わる逸品

余ったバゲットや食パンのミミ。どうしたらおいしく食べられるかという発想から生まれたのがフレンチトースト。地味ながらベーカリーでも家庭でも、ベーシックな食べ物として長い間人々に親しまれてきた。一方でホテルオークラのカフェで提供されるフレンチトーストは、高級感があふれるお菓子として知る人ぞ知る逸品だ。

パンのようなお菓子のようなあいまいさもあって、様々なジャンルで提供されてきているフレンチトーストだが、ここに来て相次ぐフレンチトースト専門店の出現で女性たちの脚光を浴びている。(本文はP18～P29に掲載)

*「パンベルデュ」とはフランス語でフレンチトーストの意

*価格は税込み



ネモ・ベーカリー&カフェのクロワッサンを使用した『パンベルデュ』(200円)



ブルクワの『オレンジのフレンチトースト』(写真手前)と『抹茶黒蜜のフレンチトースト』(奥) (各189円)



フレンチトースト専門店Cafe Haru & haru (ハルアンドハル)の『海老と旬野菜マリネのフレンチトースト』(950円)



HEDIARD (エディアール) のグリオットチェリーをのせた『フレンチトースト・グリオット』とピーチをのせた『白桃のフレンチトースト』(各347円)



パンとエスプレッソとのBARで提供する『フレンチトースト』(600円)は人気の看板メニュー



ヌクムクの『ミックスベリーのパネルデュ』(右)、『メーブルのパネルデュ』(各360円)