



MAISON KAYSER
PARIS



2026 AUTUMN

「メゾンカイザー」のブレッド

PAIN DE MIE AVEC GRAINES VARIÉ

グレイン食パン

白ごま、キヌア、もちきび、
ヒマワリの種が入ったパン
Bread with various grains
(Sesami, sunflower, etc.)



PAIN AUX CITROUILLES

かぼちゃのパン

生クリーム、バターを使用した生地にかぼちゃと黒みつを練り込んだパン
Bread with pumpkin and black honey.



EARL GREY ORANGE

アールグレイ オランジュ

アールグレイ茶葉とオレンジピールを
練り込んだパン
Bread with Earl grey and Orange peels.



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 FRITS ET FROMAGE

フライドオニオンと チーズのパン

フライドオニオンとチーズを練り込んだパン
Bread with Fried onions and Cheese.



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.



PÂTISSERIE DANOISE À LA PÂTE D'EDAMAME

ずんだデニッシュ

ずんだ餡のデニッシュ
Danish with ZUNDA bean paste.

