

パン・ダニエル 新規オープンのお知らせ

拝啓

深緑の候 ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、かねてより準備してまいりました『パン・ダニエル Le pain de Daniel』がおかげさまをもちまして、この度ようやく開店の運びとなりました。この良き日を迎えることができましたのも皆様方のご支援によるものと深く感謝いたし、厚く御礼申し上げます。

お客様のご期待に添えますよう、誠心誠意努力してまいりますので、今後とも末永くご自愛くださいますようお願い申し上げます。スタッフ一同、皆様方のご来店を心よりお待ちしております。

略儀ながら書中にて開店のご挨拶を申し上げます。

敬具

令和4年6月吉日

株式会社富士レークホテル 代表取締役社長 井出 泰済

記

店舗名 : パン・ダニエル Le pain de Daniel

富士レークホテル内にございますフランス料理レストラン『プルミエ』シェフのダニエル・パケが監修を務める本格的なフランス伝統パンのお店。

パンの他にもフランス料理惣菜、スイーツ、輸入食材など数多くの商品を

取り揃えております。カフェスペースも併設しております。

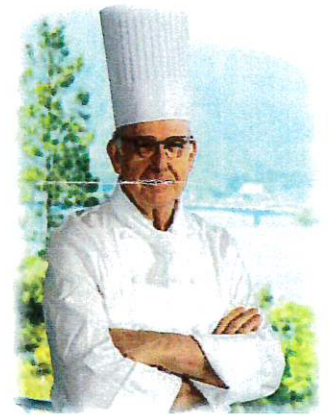
開店日 : 令和4年7月1日(金曜日) AM9:00 開店

住 所 : 〒401-0301 山梨県南都留郡富士河口湖町船津 3991 ※富士レークホテルの道向かい

電 話 : 0555-72-2213

営業時間 : 9:00~17:00

定休日 : 毎週木曜日 ※木曜が祝日の場合は営業



ダニエル・パケ

2022年7月1日 GRAND OPEN



※先着でオリジナルトートバッグをプレゼント♪

河口湖畔にあるフランス伝統パンのお店

パン・ダニエル

～ Le pain de Daniel ～

2022年7月1日に 富士レークホテルの道向かいに
ダニエル・パケが監修する『パン・ダニエル』が
いよいよグランドオープン致します。

本格的なフランスパンをはじめ、ケーキ、焼き菓子
フランス料理の惣菜、海外からの輸入食材など
多数の商品を取り揃えてお待ちしております。

7.1
(金)

GRAND
OPEN



パン



焼き菓子



ケーキ



惣菜

住所：〒401-0301 山梨県南都留郡富士河口湖町船津3991

TEL：0555-72-2213 FAX：0555-72-8280

パン・ダニエル Le pain de Daniel 商品一覧表

※下記以外にも多数のパンを取り揃えております。



7月の新商品

	クロワッサン フランス産の小麦とバターを配合。 パン・ダニエルで最も人気商品です。
小麦 乳 卵	230円

	パテのパイ 国産豚バラと豚ももをフランス産小麦配合して ミンチにしています。 玉ねぎ、白ワイン、香辛料などでシンプルに 味付けした優しい味わいの一品です。
小麦 乳 卵 豚	300円

	角食 (1斤) 北海道産の小麦粉を100%使用した食パン。 バター、てん菜糖を配合しているので 優しい甘さと香ばしさが特徴です。 1本(3斤)、2斤、ブロック売り対応可能です。
小麦 乳	380円


	田舎のレーズンパン バンド・カンパニー生地に蒸しレーズンを 練りこんだパンです。 生地とレーズンの相性が良いです。
小麦	600円 ハーフ300円

	カカオショコラ (ビターver/スイートver) オーバナー製法で生地を仕込むことにより 更に風味を出してもっちり食感にし カカオを加えて香味をプラスしました。 ビターver/スイートver2つのタイプの味を ご用意しました。
小麦	320円

	バゲット フランス料理「ブルミエ」で提供している フランスパンです。 フランス産小麦を配合し味わいがあり 中はしっかりと柔らかいフランスパンです。
小麦	280円

	パン・オ・ショコラ クロワッサン生地にフランス産のチョコを 入れました。 コーヒーのお供にと♪
小麦 乳 卵	270円

	アップルパイ キャラメル化した砂糖にりんごを加えて じっくり時間をかけて蒸した自家製の具を パイ生地で包みました。
小麦 乳 卵 りんご	380円

	胚芽食パン (1斤) 食物繊維、ミネラルなどを豊富に含んだ 栄養豊富な胚芽と、さらに全粒粉を配合した 食パンです。 しっかりと柔らかい食感に焼き上げています。
小麦 乳	400円

	田舎のくるみパン バンド・カンパニー生地に香ばしいクルミを 練りこんだパンです。 チーズとの相性が抜群です。
小麦 くるみ	600円 ハーフ300円


	ニダバユ ブリオッシュ食パンに自家製カスタードをはさみ ローストアーモンドとちみつ入りのキャラメルを のせて焼き上げました。
小麦 乳 卵	450円

	レーズン食パン 角食パンの生地に蒸したレーズンを 練りこんで焼きました。
小麦 乳	600円 ハーフ300円

	アーモンドクロワッサン クロワッサンに白ワインシロップを染み込ませ アーモンドのクッキー生地をかぶせて カリッと焼き上げました。
小麦 乳 卵	320円

	ピティビエ アーモンドパウダーを配合した カスタードクリームに、ラム酒を加え バターが香るサクサクのバイ菓子です。
小麦 乳 卵	270円


	玉ねぎ&ベーコン 河口湖町の東屋ミートさんの自家製ベーコンと 大きく切った玉ねぎを贅沢に練りこんだ フランスパンです。 パン・ダニエルの人気商品のひとつです。
小麦 乳 豚 大豆	450円

	パン・ド・カンパニー ライ麦を30%配合した、やや酸味があるパン。 香ってサンドウィッチなどに… 自家製富士笹酵母の酸味と風味が感じられます。
小麦	880円 ハーフ440円

	ブリオッシュ食パン バターと卵をふんだんに使用した ブリオッシュ生地で作った食パンです。 トーストしても美味しく召し上がれます。
小麦 乳 卵	1200円 ハーフ600円

	シナモンアーモンドクロワッサン クロワッサンに白ワインシロップを染み込ませ シナモンのアーモンドクッキー生地をかぶ せてカリッと焼き上げました。
小麦 乳 卵 くるみ	330円

	ラタトゥイユのタルティーヌ 卵めしをスライスしたセーグルパンに大きな具材の 入った トマト煮込みとチーズを乗せて焼きました。 バケシア特産のラタトゥイユです。
小麦 乳	350円

	大吟醸酒粕のパン 河口湖町井出醸造さんの貴重な大吟醸の酒粕 を練りこんだシナモンパン。 酒粕効果で柔らかいパンに焼きあげました。 和風のサンドウィッチにぴったりのパンです。
小麦 乳	380円 ハーフ190円


	クリームパン 牛乳で仕込んだ生地に自家製カスタードク リームをたっぷり包んで焼き上げました。 カスタードを存分に味わえる商品です。
小麦 乳 卵	200円

	ベーコンエビ 炭の焼いたベーコン入りの フランスパンです。 ちぎっても食べやすいです。
小麦 乳 卵 豚 大豆	250円

	シナモンロール シナモンバターをたっぷり巻いて焼きまし た。 ほのかにカルダモンの香りが感じられます。 電子レンジで20秒ほど温めても 美味しく召し上がれます。
小麦 乳 卵	260円


	いちじくのパン セーグルの生地と相性が良いフランス産の 柔らかいセミドライいちじくを包んで焼きまし ました。
小麦	330円


	パン・オ・セーグル ライ麦を10%配合し長時間発酵させて 焼き上げたパンです。 小麦の旨みと香ばしさがちょうどよく 柔らかいサンドウィッチにぴったりのパンです。
小麦 小麦	400円 ハーフ200円

	チョコバー 牛乳で仕込んだ生地に フランス産の甘いチョコを練りこみました。 焼き上がったチョコがまたおいしいです。
小麦 乳 卵	160円

	オリーブ 塩味が効いたオリーブを練りこんだ フランスパンです。
小麦	280円

	贅沢レモンとクリームチーズ 国産レモンの皮と果汁を 濃厚なクリームチーズに混ぜました。 甘く、爽やかなレモンクリームチーズのパンで す。
小麦 乳 卵	250円


	アブリコットのパン セーグルの生地と相性が良いフランス産の 柔らかいセミドライアブリコットを包んで焼きまし ました。
小麦	330円


	オレンジとピーカンナッツ 自家製オレンジのコンフィ (砂糖漬けにして乾燥させた)と、ローストした ピーカンナッツをセーグル生地に練りこんで 焼きました。爽やかなオレンジと ナッツの香ばしさが相性抜群です。
小麦 オレンジ	700円 ハーフ350円

	メロンパン フランス産の発酵バターを配合し、 サクサクの食感に仕上げました。 バターの香りが豊かなメロンパンです。
小麦 乳 卵	200円

	クロックムッシュ フランス産のエマンタルチーズと モロシオセクション金賞受賞のハムを パン・ダニエル食パンで焼いて焼き上げまし た。焼きたてもご用意できます。
小麦 乳 卵 豚 肉	400円

	季節のキッシュ 地元食材や、季節に合わせた食材を使用 した小形のキッシュです。 ジェフのレシピで作りました。
小麦 乳 卵	350円

	クランベリーとクリームチーズ セーグル生地にハチメツ漬けしたクランベ リー、くるみ、濃厚なクリームチーズを包んで 焼きました。定番の組み合わせだが間違いな いおいしきです。
小麦 乳 くるみ	250円

	アマニとクランベリー オリーブ(酸抜き)や食物繊維を豊富に 含む スーパーフードのひとつであるアマニと、 柔らかいクランベリーの相性がたまらない一 品。 セーグル生地に練り込みました。
小麦	700円 ハーフ350円

	大吟醸酒粕あんぱん (つぶ・こし) 河口湖町井出醸造さんの貴重な大吟醸の酒粕 を生地に練りこみました。 餡子は富士吉田の醸造所さんの ほんのり塩気を感じる物を使用しています。
小麦 乳 卵 小麦	150円

	パン・ダニエル食パン シェフこだわりの食パン。 どっしりと重みがあり、食べ応えがあります。 店名にもなっている自慢のパンです。
小麦 乳 卵	600円 ハーフ300円

アレルギー食品27品目を表示しています。
パン・ダニエルでは、どの食材も共通の
器具を使用して製造しています。

日によって異なる場合がございますので、
ご希望の場合は前日までにご予約ください。
パンのお取り扱いを承ります。
※当日予約だとご用意できない場合が
ございます。

Le pain de Daniel

ーパン・ダニエルー

富士レークホテルフランス料理「ブルミエ」
シェフのダニエル・バゲが監修する
フランス伝統のパンの店

営業時間 9:00～17:00
休業日 毎週木曜日
※祝日の場合は営業

〒401-0301
山梨県南都留郡富士河口湖町
船津391番地

TEL 0555-72-2213
FAX 0555-72-8280

富士レークホテル

ダニエル・パケの グルメ直送便



パン・ダニエル
おすすめセット 2,000円～
※別途送料

パン・ダニエル自慢のパンセットです♪
8種セットと14種セットがございます。
※商品の指定はできません。

牛肉のエストフアド



国産牛肉を使用。仔牛の骨から作ったフォン・ド・ヴォーを使用したシチュー。じゃがいもピュレを添えて。

仔羊の煮込み カレー風味



仔羊の肩ロースをじっくり煮込み、やわらかく仕上げました。マドラスライスと一緒にお楽しみください。

パテ・ド・カンパーニュ



シェフ特製のパテ。前菜やおつまみ、サンドイッチの具材としてもご利用できます。

上記以外にも商品を取り揃えております。

ご注文はネットショップ【STORES】から⇒<https://fujilake.stores.jp/>

【ダニエル・パケ】

フランス・ブレス地方生まれ。「ブラザアテネ・バリ」などで経験を積み、「マキシム・ド・バリ」「ルコントコンパニー」椿山荘「カメリア」にて総料理長を歴任。2018年より富士レークホテル「フランス料理」シェフに就任。同年、「ブルミエ」オープン。フランス料理の伝統と文化を重んじ、クラシックな料理を提供します。

SNSでお得情報配信中!



富士レークホテル