



# La mikka

～素材のわかる、パティシエの卵～

## 本日のメニュー

生菓子	シュー クリーム ¥150		かための生地にとろとろのクリーム。クリームはカスタードクリームと生クリームを合わせています。La mikkaの人気商品です。
	いちごムース ¥200		スポンジ生地の上にふわふわのいちごムースを乗せ、酸味の効いたいちごソースをかけました。
	はちみつ トマト シフォン ¥300		真狩高校産のトマトをピューレにして加えました。はちみつの甘さとトマトのうま味を感じます。3年生が授業で作りました。
焼菓子	ほうれん草 とコーンの フィナンシェ ¥150		ほうれん草風味ととうもろこし風味のフィナンシェです。アクセントにごまが入っています。
	しそ・紫芋 サブレ ¥130		真狩高校産の野菜をパウダーにして加えました。しそ風味と紫芋風味のサブレのセットです。



# La mikka

～素材のわかる、パティシエの卵～

## 本日のメニュー

焼菓子	かぼちゃと ごぼうの マドレーヌ ¥180		マドレーヌ生地に野菜をパウダーにして加えました。2年生が授業で作りました。
パン	フランスパン ¥150		パリパリの外皮にしっとりとした中側。シンプルですが自信作です。道産小麦を使用しています。
	フォカッチャ ¥150		高校産じゃがいもと真狩産じゃがいもを使用しています。イタリアの平たいパンです。

## 真狩高校産野菜販売

真狩高校の生徒が育てた野菜を販売しています。千んげんサイ、サラダかぶ、サニーレタス、いんげんは無農薬です。

