

美しく、食べておいしいクラフトブレッド 店舗のコンセプトは“非日常”

風情ある街並みで知られる、京都市東山区の八坂塔の近くにあるベーカリー「コクリコブラン」。緻密な計算から生み出される幾何学的な模様が美しく、彩りだけでなく素材にもこだわったパンの数々が、ジュエリーショップを思わせる空間に並ぶ。店内にはコーヒースタンドが併設されており、店内外のベンチで飲食可能だ。ちなみに同店は、三重県伊勢市のベーカリー「コクリコルーージュ」の姉妹店である。



赤いクロワッサン 『バイカラー ルージュ』

(450 円)
2色の層が特徴の“バイカラー”クロワッサンシリーズ”。ルーージュはフィリングにラズベリーを使用している。そのほか、フランボワーズやショコラなど12種類を展開。なかでも抹茶は京都限定品



まるで手毬のようなパン

『クワゲル マロン』

(550 円)
手毬のような球状のクロワッサン。中にはアーモンドクリームとマロングラッセが入っており、一見へビーなパンのようにも見えるが、エアリーで軽い食感。常に即完売してしまうという



“ザパン・オン・パン”

『ニューヨークロール ミニクロ』

(650 円)
切り株をイメージした生チョコレートたっぶりのニューヨークロールの上に、小さなバイカラークロワッサンを乗せ、同店の人気商品を組み合わせている



海外からの観光客にも好評

『シュプリームクロワッサン ピスターシュ』

(600 円)
ニューヨーク生まれのハイブリッドスイーツ「シュプリームクロワッサン」に、鮮やかなグリーンのパスタチオ生チョコレートをつぶりと。ほかにショコラや抹茶カスタードなど5種類ある



店舗デザインは、インテリアのほかグラフィックやプロダクトなど幅広い創作活動を行い世界で活躍しているデザイナー・森田恭通氏

※価格はすべて税込

【店舗概要】所在地:京都市東山区金園町391-3 / 営業時間:月・火・水曜日 10:00 ~ 18:00 土・日・祝日 9:00 ~ 18:00 木・金曜日休み