

ベーカリーカフェ The\*Terraceが6月23日にオープンしました。  
The.Terraceのフルーツ酵母のパンは、卵不使用、  
マーガリン・ショートニング不使用、添加物不使用。  
季節に応じた様々なフルーツ酵母を駆使した日本初の高級生食パンです。



### イタリアンシェフとパティシエが手掛けるベーカリーカフェ 「お菓子里に果てしなく近い、天然酵母香る高級生食パン」

テラスワークが運営する「The\*Terrace」(住所:大阪市中央区久宝寺町2-2-5 YO-LO B.L.D 1F)は第三世代の食パンをお届けするNEOベーカリーカフェです。

毎朝店内で端正込めて焼き上げた、きめ細かな滑らかさと“ふわふわ食感”を融合させたフルーツ酵母香る第三世代食パン”Silky”、新食感チャパタ”Craft”。そんなパンたちを美味しく食べられるパン料理”Cuciane”、新感覚パンスイーツ”Dolciane”と”Angelo Maritozzo”をライブ感溢れるオープンキッチンで調理し提供しています。ベーカリーカフェとして、開放感ある内装と都心にいながら自然を感じられるテラス席で少し優雅なお時間をお過ごしいただけます。もちろん引き立てのコーヒーと、体に優しい糰甘酒と豆乳、フルーツを使用した新感覚ドリンク”Frusoa(フルソア)”と共に、焼きたてのパンを皆様にお楽しみいただけます。

PICK  
UP

オープンから2週間経過し、満を持してSILKYシリーズの真打登場、その名も<The\* BUTTER>  
パネトーネ酵母とバター際立つ、もちもちふわふわの極み、いよいよ新発売です !!



フルーツ酵母薫る  
第三世代の食パン”Silky”



新食感チャパタ”Craft”を、  
美味しく食べられるパン料理”Cuciane”



新感覚パンスイーツ  
”Angelo Maritozzo”

<<< 取材に関するお問い合わせ >>>

The.Terrace 南久宝寺店 担当:西村・山田

tel : 06-6786-8648 e-mail : terrace0615@gmail.com



## ■フルーツ天然酵母が香る食パン

### “Silky” (シルキー)

旬の果物から作った自家製天然フルーツ酵母を使用し、当店独自の製法を用いた食パン“Silky”。“もちり” “ふっくら”とした味わいと、ほのかに薫るフルーツ香をお楽しみいただけます。使用する果物は季節により異なり、現在販売中ものは、いちごと“奇跡の野菜”と言われるスーパーフードのビーツを店内で長時間発酵させた酵母を練り込んだ「ストロベリー&ビーツ」と爽やかな香りと酸味が特徴の「パイナップル&マンゴー」の2種類。



ストロベリー&ビーツ



パイナップル&マンゴー

## ■お食事パン“Cuciane” (クッチアーネ)

お食事メニューはイタリアンシェフが手掛けるHotとColdのパン料理をお召し上がりいただけます。

店内で調理されたローストビーフや熱々のクロックムッシュ、ポーチドエッグのカルボナーラ、煮込みハンバーグなどご用意し、毎日お店に届く新鮮な野菜をたっぷり使った日替わりの前菜3種、スープと一緒に提供しております。



クロックムッシュ

## ■新感覚パンスイーツ“Dolciane” (ドルチアーネ)

パティシエが手がける新感覚スイーツ。

フルーツ酵母の食パン“Silky”を使った熱々の厚切りフレンチトーストにモンブランクリームやティラミスのマリアージュさせました。季節のフルーツを使った商品などもご用意しております。



モンブラン

## ■天使のマリトッツォ

### “Angelo Maritozzo”

フルーツ酵母の食パン“Silky”をかわいいた手の平サイズに焼き上げ、今話題のマリトッツォをThe.Terrace風に仕上げました。トッピングは季節に応じて変わりますのでお楽しみいただけます。



マンゴー

## ■糀甘酒と豆乳のジュース

### “Frusoa”フルソア

体に優しい糀甘酒と豆乳、フルーツを使用した新感覚ドリンク。フルーツピューレに合わせることで濃厚ながらも飲みやすい鮮やかな2層のドリンクに仕上げました。



バナナ・あまおう苺



オープン時の模様

## ■ベーカリー&カフェ The\* Terrace

〒541-0058

大阪市中央区南久宝寺町2-2-5 YO-LO B.L.D 1F

TEL: 06-6786-8648

OPEN / 10:00~20:00

(L.O Food / 19:00 Drink / 19:30)

CLOSE / 日・祝

HP / <https://terracework.com/>

Instagram / terrace\_minamikyuhoji