

サニーサイドの

# カヌレ

毎週土日

11:00から

数量限定販売



320円  
(税込)

# フランスの伝統製法に 忠実に作りました



カヌレは、16世紀頃からフランス・ボルドー地方の  
女子修道院で作られていた伝統菓子。

牛乳、小麦粉、砂糖、卵とシンプルな材料に  
ラム酒とバニラを加え、長時間寝かした生地を  
蜜蝋(みつろう)を塗った型に入れて  
じっくりと焼き上げます。

レストラン「サニーサイド」で  
1995年より多くの方から愛され続けた  
カヌレをFoodies Hubで販売中！

蜜蝋を使用するからこそ表現できる表面のツヤや色。  
カリッと堅く、中はトロリとした不思議なお菓子です。  
香り高く、深みのある伝統の味をお楽しみください。



**【アレルギー特定原材料】 卵・小麦・乳製品**

坂井市三国町産の蜜蝋を型の内側に塗って焼いております。



**Foodies Hub**

料理をもっと自由に。もっと楽しく。

〒910-0836  
福井県福井市大和田2丁目1212 Lpa 1階  
TEL 080-3745-8560  
E-mail [contact@foodieshub.jp](mailto:contact@foodieshub.jp)

Instagram



FOODIESHUB\_AMAYA