

POINT ET LIGNE

フランス語で「点と線」をあらわす“ポワン エ リーニュ”。東京の起点から、世界という線へ、MADE IN TOKYOのパンのおいしさを発信したい、そんな願いをこめました。追求したのは、軽くてもなお芳醇なテイストと香りを持つ完全オリジナルのパン。日本の風土に合わせた独自の製法により、石臼で自家製粉した小麦、厳選した素材を自家ブレンドし、オールスクラッチでひとつひとつ丁寧に焼き上げています。ここからはじまる新しいスタイルの提案をぜひお楽しみください。

お食事パン

 **レジェルテ** légéréte
マスカルポーネクリームを配合したふわふわ生食パン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ハニーオーツ** honey oats
オーガニックオーツ麦と蜂蜜入り。植物性のバンドミ
【特定原材料】小麦 ＊はちみつ使用
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **フィユ** fille
北海道産小麦「はるゆたか」100%のリッチな角食パン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **黒食** wheatflour brownsugar
オーガニック全粒粉40%。黒糖を使ったノンオイルのバンドミ
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **黒小麦の黒すぐり** 土・日限定
blackwheat blackkarantz
古代小麦の黒小麦全粒粉とオーガニックカラントのサワーブレッド
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **レザン** raisin 新丸ビル店・火限定
国産小麦100%のミルキーな生地に自家製ラムレーズン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **グレイン** grain
胡麻、亜麻仁、オーツ麦、ひまわり、南瓜の種などが入った雑穀パン
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **十勝** tokachi
北海道十勝産小麦100%のオリジナルバゲット
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ミラン** milan 新丸ビル店・木・金限定
EXVオリーブオイルを生地に練り込んだリーンなパン
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **コンプレ 40%** complet40%
石臼挽き全粒粉40%。サワー種で発酵させたカンパーニュ
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ソル** sol
オーガニック全粒粉100%のバゲット
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **リーニュ** ligne
北海道、長野、福岡の厳選小麦をブレンドした自家製酵母と湯種製法のバゲット
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ルパ** repas 新丸ビル店限定
ロースト小麦胚芽を配合した香ばしいお食事パン
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **グランノワ** grand noix
テーブルパンとしても楽しめる大型くるみパン
【特定原材料】小麦、乳、くるみ
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ノワ** noix
職人が丁寧に下処理を施したクルミのスティック
【特定原材料】小麦、乳、くるみ
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ブール** boule 神田スクエア店限定
口どけの軽いロールパン。朝食や昼食のお供に
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

惣菜パン

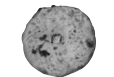
 **ルーレ** roulet
もちもちバゲット生地に上質なベーコンのうま味
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **フロマジョバトン** fromage bâton
人気No.1のアンビザー生地にコクのあるブレンドチーズ
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ニダペイユ** nid d'abeille
チーズをそのまま食べているかのような濃厚ブリオッシュ
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

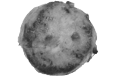
 **トマト&フロマージュ** tomato & fromage
パニーニ風の生地にモッツァレラチーズとプチトマト
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

惣菜パン

 **ブルークルチャ** kulcha-blue
熟成ブルーチーズとはちみつをさっくりナン生地で
【特定原材料】小麦、乳 ＊はちみつ使用
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **キャリー** curry
自家ブレンドのルーたっぷり。スパイシーな焼きカレーパン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

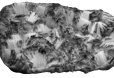
 **トレトゥール** traiteur
大葉、香味野菜、ツナを包みコクのあるチーズをトッピング
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **もろこしまヨ** morokoshimayo
歯切れの良い生地にこだわった王道のコーンマヨネーズ
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **マيس** mais
生地には隠し味でパルメザンチーズを練り込んだコクのある柔らかいコーンパン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **ガーリック十勝** garlic tokachi
自家製エスカルゴバターのプレミアムガーリックトースト
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **クロックムッシュ** croque-monsieur
神田スクエア店限定
ベシュメルソースと太田ハムを挟み、自家燻製したグリュイエールチーズが香るクロックムッシュ
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **フォカッチャ** focaccia
石窯で大判に焼いて切り分けるフォカッチャ
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **フロマージュ** fromage
グリュイエールチーズのプティカンパーニュ
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ノーチェ** noce
胡桃・カシューナッツ・ピスタチオを使ったサワーブレッド
【特定原材料】小麦、くるみ
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **オンブラ オンブラ** ombra ombra
焼き椎茸とゴルゴンゾーラのバトン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

デニッシュ

 **桂** katsura
砂糖不使用、胚芽とバターの風味香るクロワッサン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **テル** tell
りんごのピューレのサクサクバリバリデニッシュ
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **フィセル** ficelle
ヴァローナ社のバトンショコラを包んだチョコデニッシュ
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ドゥビザー** doux bizzarre
季節の餡をサクサクの生地で包んだ高級和菓子のような逸品
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **ロサンジュ** losange
クラストの香ばしさ、芳醇なバターの味わいを楽しめるクロワッサン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **クロッカ** croquants
神楽坂店限定
オーガニックシュガーを使用したコク深くまろやかな甘みの生地をザラメでカリッとキャラメリゼ
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **クロワッサンダマンド** croissant d'amande
クロワッサン生地に自家製アーモンドクリームをたっぷり
【特定原材料】小麦、乳、卵
＊お酒を使用
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **アロンジェ** パニラシュガー allongé-sucré vanille
香ばしいサクサク生地に自家製のパニラシュガー
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

スイーツパン

 **アンビザー** un bizarre
オリーブオイルと黒糖風味のなめらかこしあんパン
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ピヨトル** piotr
クルミと白ブドウのレーズンを生地に対して200%配合
【特定原材料】小麦、乳、くるみ
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ショコラ** chocolat
カカオバリーチョコを贅沢に加えた究極のチョコパン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **オレンジ** orangette
カカオバリーチョコの濃厚な生地にほろ苦いオレンジピール
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

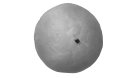
 **メイプル** érable
カナダ産最高級メイプルシロップのブリオッシュ風
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **あずき** azuki
北海道産大納言あずきがたっぷり粒あんパン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **フリーズ** fraise
鎌倉ロミニコラボのふんわりベリージャムパン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／当日・冷凍3日間】

 **アラセゾン** a la saison
季節のジャムとマスカルポーネクリームのふんわりパン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／当日・冷凍3日間】

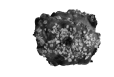
 **シュ克蘭** succulent
新丸ビル店限定
ナンバーシュガーさんのキャラメルとマスカルポーネのパン
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **アリコ** haricots
神田スクエア店限定
最高級の“塩粒あん”を焼成後に加えたしっとりあんぱん
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／当日・冷凍3日間】

 **あんバタ黒** an-bata-kuro
黒糖と全粒粉を配合した生地に上品な塩粒あんと無塩バター
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／当日・冷凍不可】

 **きなこ** kinako 神楽坂店限定
国産大豆を使用したきな粉を独自にブレンド。贅沢ブリオッシュの揚げない“きなこパン”
【特定原材料】小麦、乳、大豆
【賞味期限／当日・冷凍不可】

 **カカオルージュ** cacao rouge
クランベリー・くるみ・カカオニブ
【特定原材料】小麦、くるみ
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **フルッタ** frutta
サンマスカットレーズン・アーモンド・愛媛産レモンピール
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **ノワゼットミルティエユ** noisette myrtille
ブルーベリー・ノワゼット
【特定原材料】小麦
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **カルダモンロール** cardamomroll
挽きたてカルダモン使用。コーヒータンと
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／翌日・冷凍10日間】

 **シナモンショー** cannelle chaud
セイロンシナモンと上質なバターのシェフ特製トースト
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／翌日・冷凍不可】

 **ナッツハニートースト** nut honey toast
神田スクエア店限定
厳選した香ばしいナッツと低GIはちみつの甘美なトースト
【特定原材料】小麦、乳、ピーナッツ
＊はちみつ使用
【賞味期限／当日・冷凍不可】

 **メロンパントースト** pain on melon
神田スクエア店限定
ふわふわ食パンのレジェルテに自家製サクサククッキー生地
【特定原材料】小麦、乳
【賞味期限／当日・冷凍不可】

焼菓子

 **エンガディナー** engadiner
神楽坂店限定
香ばしいくると濃厚なキャラメルが入ったスイスの伝統菓子
【特定原材料】小麦、乳、卵、くるみ
【賞味期限／3日】

 **フロランタン** florentins
カリカリのアーモンドに爽やかな刻みオレンジピールがアクセント
【特定原材料】小麦、乳、卵
＊はちみつ使用 【賞味期限／3日】

 **サブレ・コンフィチュール** sablé confiture
神楽坂店限定
季節の自家製コンフィチュールにサクサクとザクザクの二層のリッチな特製サブレ
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／当日】

 **クラシックフィナンシェ** classique financier
焦がしバター、アーモンド、パネーラが香るクラシックな味わい
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／3日】

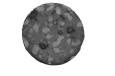
 **アールグレイフィナンシェ** earl gray financier
オーガニック茶葉を使用したベルガモットの香り
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／3日】

 **ほうじ茶フィナンシェ** roasted green tea financier
神楽坂「楽山」さんの強火自家焙煎ほうじ茶の風味豊かな香ばしさ
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／3日】

 **レモンケーキ** gâteau au citron
瀬戸内レモンのレモンピールを配合した、しっとりほろ苦い大人のレモンケーキ
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／3日】

 **カヌレ** cannelé
外はカリッ、中はモチッ、パニラとラムの香り高いカヌレ
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／翌日】

 **サブレ・ブレーン** sablé nature
シンブルが1番。素材の味や香りがダイレクトに
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／3日】

 **サブレ・黒糖と胡桃** sablé au cassonade & noix
素朴な味わいの沖縄県産黒糖と香ばしい胡桃
【特定原材料】小麦、乳、卵、くるみ
【賞味期限／3日】

 **サブレ・ココナッツ** sablé noix de coco
ココナッツとバターの旨味と味わい
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／3日】

 **サブレ・エチオピア** sablé au Ethiopia
華やかな香りのシングルオリジンコーヒーを使用
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／3日】

 **サブレ・レモンジンジャー** sablé lemon ginger
レモンの爽やかさと後を引くすっきりとしたジンジャーの味わい
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／3日】

 **テリヌ オ ショコラ** terrine au chocolat
香料、乳化剤不使用の最高級ヴァローナ社チョコレートを使用したガトー
【特定原材料】小麦、乳、卵
【賞味期限／冷蔵10日間・冷凍21日間】



access



Instagram

POINT ET LIGNE

 **marunouchi** 新丸ビル店 【ベイカリーショップ&レストラン】
パンとワインを楽しめるフレンチバル
東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング B1
tel 03-5222-7005 open 11:00(土日祝 10:30)～21:00

 **kanda** 神田スクエア店 【ベイカリーショップ&カフェ】
焼きたてのパンとカフェ
東京都千代田区神田錦町2-2-1 KANDA SQUARE 1F
tel 03-5244-5880 open 11:00～19:00

 **yaesu** 東京ミッドタウン八重洲店 【ベイカリーショップ&レストラン】
上質でシンプルな薪料理を楽しめるオールデイダイニング
東京都中央区八重洲2-1-4 東京ミッドタウン八重洲 セントラルスクエア1F
tel 03-6281-8910 open 10:00～22:00

 **kagurazaka** 神楽坂店 【ベイカリーショップ】
焼きたてのパンとお菓子の販売
東京都新宿区神楽坂6-45-2
tel 03-5228-5858 open 11:00～19:00

＋ パンの美味しいお召し上がり方
全てのパンは、冷蔵庫での保存をお避けください。召し上がる際は、トースターで軽く温めると、より一層美味しくお召し上がりいただけます。

＋ 冷凍保存の場合
冷凍保存可能なパンは、ラップに包み冷凍室で10日間保存していただけます。解凍方法は、ラップに包んだまま、常温で自然解凍。解凍後は必ずトースターで軽く温めてお召し上がりください。お好みで、アルミホイルに包むとふっくらと温まります。

＋ デニッシュについて
サクサクの生地が湿気を帯び、柔らかくなることがございます。焼きたての様なサクサクの食感をお楽しみいただく為に、一部商品はご自宅でのリベイク(焼き直し)をお勧めいたします。

＋ お品物のお取り扱いについて
お電話または、店頭にて事前のお取り置きを承っております。最寄りの店舗でお取り扱いのないお品物もお取り寄せでき、レジにばざすスムーズにお受け取り頂けますので、ぜひご利用ください。 ＊混雑時はお電話に出られない場合がございます。