

パラディマルシェ

# PARADIS MARCHÉ

Vol.2

5.17 FRI · 18 SAT

場所 パラディ学園前北館2F イベント広場(近鉄学園前駅 徒歩1分)

時間 11:00~17:00

自分の暮らしを慈しみ大切にしたい、  
あなたのためのマルシェを開催！  
手間や時間をかけたり、製造工程にこだわって  
丁寧に作られたスイーツなどを集めました。  
作り手さんと直接つながれる楽しいマルシェです！

17 FRI 18 SAT

スコーン、クッキー

カフェオリオン



焼き菓子と紅茶の小さなお店、カフェオリオンです。1番人気のスコーンは厳選された材料を使用し優しい味わいに仕上げられています。

17 FRI 18 SAT

クイニアマン

バンドウ

キュイゾン




フランスプルトーニュ地方のサクサクした食感の甘いパイです。

17 FRI 18 SAT

葛もち、葛まんじゅう、パウンドケーキ

天極堂



1870年創業の葛屋「天極堂」ではすべての商品に自社製造の吉野本葛を使っています。今回は初夏におすすめの葛もち、葛まんじゅうから、グルテンフリーのパウンドケーキまで、体に優しいお菓子をご用意いたします。

17 FRI 18 SAT

パン

あのパン屋



奈良県大和郡山市で国産小麦100%でパンを焼いています。小麦にこだわり独自の製法で焼き上げるパンはもちもち食感で、小麦本来の風味を感じいただけます。

17 FRI 18 SAT

クッキー、パン

くまのパン屋

ウーフ




旬の食材を使ったパンや焼き菓子をご用意いたします！

17 FRI

カヌレ

ザジカヌレ



奈良の食材で仕立てたカヌレや素材にこだわった焼き菓子をご用意します。

17 FRI

バターケーキ

スパイスとお菓子

すきずき



スパイスの香りと特長を活かした焼き菓子です。オススメは「カルダモン&ナツメグのバターケーキ」。お店でも大人気の「一番おいしいスパイスのお菓子」を表現した自信作です。

17 FRI

シュークリーム、パン

スイーツ

ペーカリー大和



素材の味をいかしたスイーツやパンが人気！東京の有名店で腕を磨いたパティシエ店長のスイーツペーカリーです。

18 SAT

フレンチトースト

洋菓子工房

Ub



奈良県産の卵を使った表面はカリッと中身はフワフワのフレンチトーストです。

18 SAT

まぼろしのプリン、クレープ

doi+




「まぼろしのプリン」は奈良県産の平飼卵を使用した濃厚で大人味のプリンです。「クレープ」は葛木山麓の平飼卵と、吉野の野澤養鶏場のmica卵を使用しております。

18 SAT

和菓子

ならまち

招福庵



お茶と手作り和菓子が人気です。素材にこだわったメニューでおもてないたします！

※出店者やその他掲載内容は予告なく変更する可能性があります。※写真はイメージです。

同時開催

## パラディお買い物券が当たる抽選会

マルシェでのお買い上げ500円(税込)ごとに1枚、抽選参加券を進呈。参加券2枚で1回、抽選可。お一人様5回まで。



パラディ学園前公式LINEお友だち登録で、カフェオリオンのクッキーがもらえるクーポンをプレゼント!!

お友達登録はこちら



※マルシェ会場内受付にてLINEクーポンをご提示ください  
※5/17,18各日先着100名様、なくなり次第終了