

5月パンメニュー

※価格はすべて税込みです

5月6日は祝日のためお休みいたします。

- ・ フルーツブレッド（卵不使用） 170円
- ・ 全粒粉パン（卵不使用） 140円
- ・ あんぱん 150円
- ・ クリームパン 160円
- ・ 高菜パン 150円
- ・ レーズンパン 80円（1袋160円）
- ・ ハイジの白パン（卵不使用） 120円
- ・ ウィンナーパン（無添加ウィンナー使用） 80円（1袋160円）
- ・ アップルシナモン 170円
- NEW** ・ アーモンドデニッシュ 170円
- ・ 黒糖パン（卵不使用） 140円
- ・ ミルクパン 120円
- 期間限定!** ・ ラムレーズンクリームチーズ（卵不使用） 180円
- ・ ローズマリーベーコンエピ 220円
- 期間限定!** ・ よもぎあんぱん 140円
- ・ メロンパン 140円
- NEW** ・ 豆乳はちみつ 140円
- ・ 塩パン 120円
- ・ チーズパン（卵不使用） 160円
- ・ ライ麦パン（卵不使用） 130円
- ・ 米粉パン（卵不使用） 250円
- ・ 食パン（一斤） **予約制** 220円

・ バターロール **予約制**

70円（1袋140円）

- ◆ 全粒粉パン、フルーツブレッドは国産小麦（春よ恋・全粒粉）を使用。
- ◆ フルーツブレッドにはラム酒漬けしたレーズン・いちじく・あんずが入っています。
- ◆ ウィンナーパンのウィンナーは無添加です。
- ◆ パンにはすべて四つ葉バター使用。

☆よもぎあんぱん 国産よもぎを使用よもぎの香り豊かなパン

☆ラムレーズンクリームチーズ ラム酒漬けしたレーズンと
クリームチーズが入ったラム酒が香るパン

☆アーモンドクリームデニッシュ 手づくりのアーモンドクリームを
デニッシュ生地にはトッピングしたパン

☆豆乳はちみつパン 無調整豆乳を使用し、はちみつで自然な甘みを出したパン

☆食パン、バターロールはお電話にて事前予約を承っております。

ご予約は前日または当日午前9時半までにご連絡下さい。

毎週火曜日にパンを販売しています。

天候により販売するパンを変更することがあります。

ご注文がありましたらお問い合わせください。

NPO法人 泰山木「手づくり工房たいさんぼく」

小金井市貫井南町4-11-11 グランバレイ103

TEL 042-380-8224

毎週火曜日 12:00～14:00（売切れ次第閉店）

