

9月パンメニュー

※価格はすべて税込みです

- ・ 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
- 期間限定!** ・ レモンクリームパン 160 円
- ・ 高菜 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** ・ アーモンドクリームデニッシュ 170 円
- ・ 黒糖パン（卵不使用） 140 円
- 期間限定!** ・ 枝豆コーンパン 140 円
- NEW** ・ ミルクパン 120 円
- 期間限定!** ・ よもぎあんぱん 140 円
- NEW** ・ ローズマリーベーコンエピ 220 円
- ・ メロンパン 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。
- ◆ パンにはすべてバター使用。

☆枝豆コーンパン 枝豆とコーンを生地練りにこんだ季節のパン

☆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バターたっぷりのデニッシュ生地にトッピングしたパン

☆ローズマリーベーコンエピ 泰山木の畑で採れたローズマリーを生地に練り込み、鎌倉ハムのブロックベーコンがたくさん入ったエピ

☆レモンクリームパン 国産レモンのレモン果汁を入れたカスタードクリームを使った爽やかな味わいのパン

☆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）

