

## 10月パンメニュー

- ・ フルーツブレッド（卵不使用） 150 円
- ・ 全粒粉パン（卵不使用） 120 円
- ・ あんぱん 130 円
- ・ クリームパン 130 円
- ・ 高菜 130 円
- ・ レーズンパン 70 円（1 袋 140 円）
- ・ 白パン（卵不使用） 100 円
- ・ ウィンナーパン（無添加ウィンナー使用） 60 円（1 袋 120 円）
- ・ アップルシナモン 140 円
- NEW** ・ ブルーベリーチーズパン 130 円
- NEW** ・ かぼちゃゴマパン 130 円
- NEW** ・ 秋の白あんぱん 130 円
- ・ メロンパン（少し大きくなりました） 120 円
- ・ 塩パン 90 円
- ・ ミルクパン（卵不使用） 100 円
- ・ チーズパン（卵不使用） 130 円
- ・ ライ麦パン（卵不使用） 110 円
- ・ 米粉パン（卵不使用） 230 円
- ・ 食パン（一斤） **予約制** 200 円
- ・ バターロール **予約制** 60 円（1 袋 120 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。

☆ブルーベリーチーズ 自家製のブルーベリージャムを生地に使用。  
中にクリームチーズとさらにブルーベリージャムが入ったパン

☆かぼちゃゴマ かぼちゃの甘煮を黒ゴマたっぷり練りこんだ  
生地で包んだゴマ香るパン

☆白あんぱん 手づくりの白あんを包んだあんぱん

☆食パン、バターロールはお電話にて事前予約販売を承っております。

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）

