

12月パンメニュー

※価格はすべて税込みです

12月17日・24日はシュトーレン販売のためお休みです。

- ・ 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
- ・ 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
- ・ ウインナーパン（無添加ウインナー使用）80円（1袋160円）
- NEW** ・ りんご&さつまいもパン 180円
- ・ 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
- ・ ミルクパン 120円
- 期間限定!** ・ かぼちゃパン 140円
- ・ ローズマリーベーコンエピ 220円
- ・ メロンパン 140円
- NEW** ・ チョコチップメロンパン 150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。
- ◆ ウインナーパンのウインナーは無添加です。
- ◆ パンにはすべてバター使用。

☆チョコチップメロンパン メロンパンのクッキー生地
にチョコチップが入ったパン

☆かぼちゃパン かぼちゃを生地に練り込んで中には
かぼちゃの甘煮あんが入ったほんのり甘いパン

☆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

☆りんご&さつまいもパン 卵たっぷりの生地にサツマイモとりんご
の甘煮が入っているボリュームたっぷりのパン

☆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）

