

3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 140 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） 70 円（1 袋 140 円）
- ・ アップルシナモン 150 円
- ・ ダブルショコラパン 140 円
- ・ さつまいもデニッシュ 150 円
- 期間限定!** ・ ラムレーズンクリームチーズ（卵不使用） 160 円
- 期間限定!** ・ 黒糖パン（卵不使用） 120 円
- 期間限定!** ・ 黒ごまアーモンドパン 130 円
- ・ メロンパン 120 円
- ・ 塩パン 100 円
- ・ ミルクパン（卵不使用） 100 円
- ・ チーズパン（卵不使用） 140 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。

☆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

☆黒ごまアーモンドパン 黒ごまとスライスアーモンドを
生地に練り込んだパン

☆黒糖パン 沖縄・多良間島産の黒糖を使用した素朴な甘みのパン

☆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）

