

3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
- ・ 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** ・ さつまいもデニッシュ 170 円
- ・ 黒糖パン（卵不使用） 140 円
- ・ ミルクパン 120 円
- 期間限定!** ・ ダブルショコラ 160 円
- ・ ローズマリーベーコンエピ 220 円
- 期間限定!** ・ 紅茶オレンジ 150 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。

☆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

☆ダブルショコラ 生地には純ココアと生クリームを使いクーベルチュール
チョコとミルクチョコとチョコチップの3種類のチョコが入った贅沢パン

☆さつまいもデニッシュ さつまいもの甘煮をバターたっぷりの
デニッシュ生地にはトッピングしたパン

☆紅茶オレンジ 生地にはアールグレイを練り込み、中には
手づくりのオレンジジャムが入ったパン

☆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)

