

4月パンメニュー

- ・ フルーツブレッド（卵不使用） 170 円
- ・ 全粒粉パン（卵不使用） 150 円
- ・ あんぱん 150 円
- 期間限定!** ・ よもぎあんぱん 150 円
- ・ クリームパン 160 円
- ・ 高菜パン 150 円
- ・ レーズンパン 90 円（1 袋 180 円）
- ・ ハイジの白パン（卵不使用） 150 円（大きくなりました）
- ・ 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** ・ アーモンドデニッシュ 170 円
- ・ 黒糖パン（卵不使用） 150 円
- ・ ミルクパン 150 円
- 期間限定!** ・ ラムレーズンクリームチーズ（卵不使用） 180 円
- ・ ベーコンエピ 200 円
- ・ メロンパン 150 円
- NEW** ・ チョコチップメロンパン 160 円
- ・ バジルソフトフランスパン 200 円
- ・ 豆乳はちみつ 150 円
- ・ 塩パン 150 円
- ・ チーズパン（卵不使用） 160 円
- ・ ライ麦パン（卵不使用） 150 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 80 円（1 袋 160 円）

※価格はすべて税込みです

- ◆ 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
チョコチップが入ったパン

☆ラム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

☆アーモンドデニッシュ 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

☆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）

