

5月パンメニュー

※4月から価格が変更になりました

価格はすべて税込み価格です

- ・ 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 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
- 期間限定!** ・ ラムレーズンクリームチーズ（卵不使用） 180 円
- 期間限定!** ・ 黒糖パン（卵不使用） 140 円
- 期間限定!** ・ 黒ごまアーモンドパン 150 円
- NEW** ・ 豆乳はちみつパン 140 円
- 期間限定!** ・ よもぎあんぱん 140 円
- ・ メロンパン 140 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。
- ◆ パンにはすべてバター使用。

☆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

☆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

☆豆乳はちみつパン 無調整豆乳を使用し、はちみつで自然な甘みを出したパン

☆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）

