8月パンメニュー

＊8月11日・18日はお休み

・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
期間限定！・レモンクリームパン　170 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）
・ウインナーパン（無添加ウインナー使用）80 円（1 袋 160 円）
・アップルシナモン　170 円
・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
期間限定！・枝豆コーンパン　150 円
NEW・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。
◆パンにはすべて四つ葉バター使用。

☆よもぎあんぱん　国産よもぎを使用したよもぎの香りが豊かなパン
☆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
☆枝豆コーンパン　枝豆とコーンを生地に練りこんだ季節のパン
☆レモンクリームパン　国産レモンのレモン果汁を入れたカスタードクリームを使った爽やかな味わいのパン
☆ソフトフランス　外はパリッと中はもっちりなソフトフランス（※バジルソフトフランスより少し大きめです）
☆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）