9月パンメニュー

＊9月22日は祝日のためお休み

- 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
- NEW 紅茶オレンジ 150 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
- 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。

☆紅茶オレンジ　生地に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

☆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）