

当店のパンは全て数種の国産小麦を使用しております

北海道産春よこい 北海道産キタノカオリ 岩手産南部小麦・・・etc

食パン・コッペパン・あんぱん・バゲットには春よこいやキタノカオリの全粒粉とオーガニックレーズンで起こした酵母を使用しています

ブリオッシュ以外のパン生地には卵を使用していません(バゲット生地以外は乳製品使用)

とにかく野菜が美味しい / 袖ヶ浦産無農薬自然派野菜をメインに使用(契約農家 小山文子さんの野菜)

バゲット 270・ブール250・食パン 550・チーズブール 250・クロワッサン 250・ブリオッシュクリームパン 340

自然派野菜コッペサンド 380～

房総産の無農薬自然派野菜を使い
野菜のしっかりとれるボリュームな
コッペパンのサンドイッチ

ランチにも朝食にも絶品な健康サンド

くろみ小豆あんぱん 220

北海道産大納言をダッチオーブンで
炊き上げキビ砂糖を使い自然な甘さに
仕上げておます

HOT でも ICE でもミルクと相性良い!

クイニアマン 270

白胡麻とほんのりとシナモンの香る
きび砂糖の軽さのあるキャラメル
冷やしていただくのがおすすめ
すぐに召し上がらない場合は冷蔵保存して
翌日も焼かずに冷たいままお召し上がりください

美味しいコーヒーやミルクティーと・・・

やさしいパン 320～

契約農家などの無農薬房総産直野菜を
ダッチオーブンでローストするなど丁寧にした処理し
自家製のベシャメルソースなどと食べやすい
フォカッチャ生地に乗せて焼いてあります
(商品によりマヨネーズなど卵を使用している場合もあります)

温めて食べやすくカットしてワインと合わせても美味しい! よく冷えたシャルドネとの相性良い!



定休日
月・火

東京都世田谷区用賀3-5-10

tel 03-6447-9579

11:30-19:00

用賀 & 桜新町
自然派街のパン屋さん

