



THE BEST BREAD

こだわり抜いた最高の食パン



なかほら牧場の自然放牧乳

山で一日気ままに過ごした牛たちは朝夕、山を下り乳を搾られる。
原乳の風味を最大限活かすべく最低限の加工のみを施した
その牛乳は体にずっと浸みる昔ながらのやさしい味がする。



アレルギー物質 小麦 乳

銀座の食パン～香～

1本(2斤) ¥1,000(税込)

岩手県『なかほら牧場』の自然放牧牛の牛乳と国産小麦『キタノカオリ』を使用した、ミルクの風味と甘みのあるもっちりとした食パン。



アレルギー物質 小麦 乳

銀座の食パン～夢～

1本(2斤) ¥900(税込)

岩手県『なかほら牧場』の自然放牧牛の牛乳と国産小麦『ゆめちから』を使用し、すっきりした甘みで小麦本来の味を楽しめる食パン。



アレルギー物質 小麦 乳

山型の食パン

1本(2斤) ¥900(税込)

トーストのためのイギリスパン。白ワインの発酵種を使用してすっきりとした焼き上がり。サクッ!カリッ!フワッ!の食パン。

焼き上がり予定 10:00



チョコレートとオレンジピール

1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 卵 乳

口どけの良い、しっとりとした生地到大粒のチョコレートとネーブルスティックがゴロゴロと入ったチョコレート食パンです。

焼き上がり予定 12:00



大手町
限定

3種のレーズン

1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

大きさの異なる3種類の高級レーズンの食感と生地の甘味が絶妙なシェフ珠玉の食パンです。

焼き上がり予定 14:00



大手町
限定

クアトロフォルマッジ

1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

レッドチェダー・グリュイエール・グラナパダーノ・カマンベールを贅沢に使用した、チーズ好きのための食パン。

俺の Bakery & Cafe

※当店の食パンは、トランス脂肪酸(マーガリンなど)、保存料、酸化防止剤、乳化剤などの添加物は使用しておりません。

大手町