



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』を使用した、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**



練乳いちごCUBE

1本(1斤) ¥1000(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

練乳ジャムの入った白生地と、コンポートしたいちごの入った赤生地を巻き込んだ食パン。



チョコレートとミックスベリー

1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 卵 乳

生クリームを混ぜ合わせたしっとりとしたチョコレート生地に、大粒のチョコレートとミックスベリーをゴロゴロと入れ、チョコレートの甘味とミックスベリーの酸味を最大限に楽しめる食パンを目指しました。

焼き上がり予定 **12:00**



KABUKI大納言

1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

北海道産の大納言小豆をたっぷり練り込み、隠し味に抹茶を使用した食パン。

※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いません。
※食パンの店頭でのカットは出来かねますので、予めご了承くださいませ。

俺の Bakery & Cafe

歌舞伎座前