



# 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とする。



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。



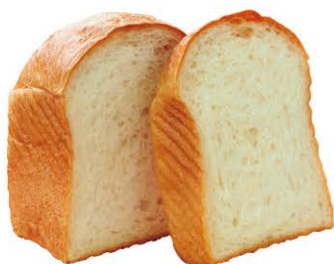
アレルギー物質 小麦 乳

### 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



### マスカルポーネとはちみつ

1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

マスカルポーネとはちみつを練りこんだ、リッチな食パン。

焼き上がり予定 12:15



恵比寿限定

### チョコレートとアーモンド

1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 卵 乳

100%カカオパウダーと生クリームを使った柔らかい生地に、大粒のビターチョコレートがふんだんに入った食パン。

焼き上がり予定 14:00



### クルミと蜂蜜

1本(1斤) ¥1,000(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

オレンジの蜂蜜と、最高級フランス グルノーブル産のクルミをたっぷり使用。長時間発酵による小麦の風味と、香ばしいクルミの食感が特徴。

## 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いません。

恵比寿