

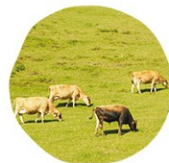
THE BEST BREAD

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とする。



アレルギー物質 小麦 乳
かおり

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



アレルギー物質 小麦 乳

トリュフ・トリュフ・トリュフ

1本(1斤) ¥2,000(税込)

マスカルポーネを練りこんだ長時間発酵の生地に、たっぷりのトリュフを加えた、超リッチな贅沢食パン。



アレルギー物質 小麦 乳

マスカルポーネとはちみつ

1本(1斤) ¥900(税込)

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 11:45



アレルギー物質 小麦 乳

大納言

1本(1斤) ¥900(税込)

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。



アレルギー物質 小麦 乳

イベリコチョリソーとチーズ

1本(1斤) ¥900(税込)

スペイン産イベリコ豚チョリソーと生ハム、レッドチェダーチーズをふんだんに使用。お酒にも合います。

焼き上がり予定 14:00



アレルギー物質 小麦 乳 卵

オレンジクリームブリオッシュ

1本(1斤) ¥1,000(税込)

ふんわりした歯切れのよいブリオッシュ生地にオレンジのカスタードとオレンジを巻き込みました。くちどけのいいパンに仕上がりました。



アレルギー物質 小麦 乳

マンゴーとレモン

1本(1斤) ¥1,000(税込)

マンゴーをたっぷり練り込んだパンです。さわやかな蜂蜜レモンの香りとマンゴーが楽しめる夏にぴったりのパンです。



アレルギー物質 小麦 乳

白桃とパッション

1本(1斤) ¥1,000(税込)

マスカルポーネと蜂蜜を使った生地に、白桃とパッションフルーツを練り込みました。白桃の優しい甘さと、パッションフルーツの香りが夏にぴったりです。



アレルギー物質 小麦 乳

ライ麦とキヌア

1本(1斤) ¥900(税込)

ライ麦とスーパーフードのキヌアを使用。ライ麦の酸味を払拭したほんのり甘いライ麦パンです。隠し味の蜂蜜とキヌアの優しい甘さがライ麦の香りにマッチします。

※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。