



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**



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。

焼き上がり予定 **12:00**

大手町 限定



黒糖ラムレーズン
1本(1斤) ¥900(税込)
アレルギー物質 小麦 乳

沖縄産黒糖と黒蜜を使用した生地にもラムレーズンを練り込みました。

焼き上がり予定 **13:00**

大手町 限定



オレンジ香るマンゴーベリー
1本(1斤) ¥1,000(税込)
アレルギー物質 小麦 乳

オレンジ蜂蜜とオレンジジュースを練り込んだ生地にもマンゴーピューレをたっぷり巻き込みました。ラズベリーとクランベリーの酸味が絶妙なパンです。

焼き上がり予定 **14:00**

大手町 限定



黒オリーブとセミドライトマト
1本(1斤) ¥1,200(税込)
アレルギー物質 小麦 乳

オレンジガーリックオリーブオイルにブラックオリーブ、アンチョビを漬け、セミドライトマトを加えたリッチな食パン。お酒と相性抜群です。

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。