

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

Nakahora's Natural Grazed Milk 中洞牧场的自然放牧牛奶



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。



The cows at Nakahora are bred on the mountains without restraint, and descend the hills for squeezing twice a day. It is made with minimum processing to maximize the flavor of the raw milk. The milk has a nostalgic mild taste making it easier to drink.

几乎一整天都自由自在的在山上悠闲渡日的奶牛们只于每日早晚下山挤奶。为了最大限度的体现生乳的风味，对挤下来的生乳只进行了最低限度的加工。这种牛奶有自古以来的传统的亲和味道，喝在嘴里却让人有身体都泡在牛奶里的感觉。



銀座の食パン



もっちり濃厚

銀座の食パン～香～
1本(2斤) ¥1,000(税込)

KAORI-Ginza's Plain Bread
1piece(2loafs) 1,000yen

銀座枕头面包～香～
1个 ¥1,000日元(含税)



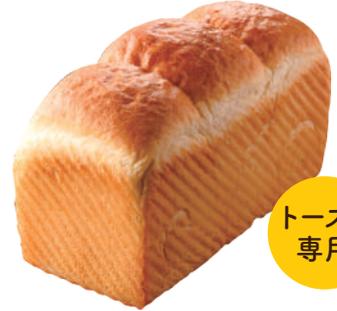
銀座の食パン

上品な甘み

銀座の食パン～夢～
1本(2斤) ¥900(税込)

YUME-Ginza's Plain Bread
1piece(2loafs) 900yen

銀座枕头面包～夢～
1个 ¥900日元(含税)



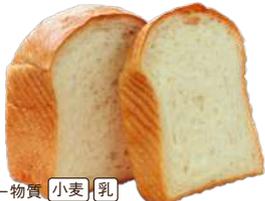
トースト専用

山型の食パン
1本(2斤) ¥900(税込)

Yamagata(English bread)
1piece(2loafs) 900yen

山形枕头面包
1个 ¥900日元(含税)

焼き上がり予定 BakingTime 11:00



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)

Mascarpone and Honey
1piece(1loaf) 900yen

马斯卡彭奶酪和蜂蜜的枕头面包
1个 ¥900日元(含税)



アレルギー物質 小麦 乳

クアトロフォルマッジ
1本(1斤) ¥900(税込)

Quatro Formaggi
1piece(1loaf) 900yen

奶酪枕头面包
1个 ¥900日元(含税)

焼き上がり予定 BakingTime 13:00



アレルギー物質 小麦 卵 乳

チョコレートとクランベリー
1本(1斤) ¥900(税込)

Chocolate and Cranberrie
1piece(1loaf) 900yen

巧克力和小红莓的枕头面包
1个 ¥900日元(含税)

焼き上がり予定 BakingTime 14:00



アレルギー物質 小麦 乳

瀬祭米粉と小倉あん
1本(1斤) ¥1,000(税込)

"DASSAI" rice flour and Sweet red beans bread
1piece(1loaf) 1,000yen

瀬祭米粉和红小豆馅的吐司
1个 ¥1,000日元(含税)

WEB予約限定食パン
Reservation only from WEB
WEB预订有限枕头面包

ご予約はこちら

※ご予約は商品の取り置きのみで、商品代金は当日店舗にてお支払いいただきます。

※「トリュフ・トリュフ・トリュフ」のみ、仕込みの都合からご予約締切が前日12時となりますのでご注意ください。(通常のご予約締切は前日20時です)



トリュフ・トリュフ・トリュフ
1本(1斤)
¥2,000(税込)

アレルギー物質 小麦 乳



Truffle Truffle Truffle
1piece(1loafs) 2,000yen

松露枕头的面包
1个 ¥2,000日元(含税)

当店の食パンはトランス脂肪酸(マーガリンなど)、保存料、酸化防止剤不使用です。