

### もちもちイギリスパン(大) ¥400

(原材料)  
小麦粉・三温糖・赤糖・岩塩・ぶどう天然酵母・オリーブオイル・卵・水・ドライイースト・ステビア・豆粉

噛めば噛むほどもちもちした食感！中はしっとりモチモチ、外はパリッとした食感と小麦本来の味わいがお楽しみいただけます。3cm位の厚切りトーストするのがお勧め。

### もちもちイギリスパン(中) ¥300

(原材料)  
小麦粉・三温糖・赤糖・岩塩・ぶどう天然酵母・オリーブオイル・卵・水・ドライイースト・ステビア・豆粉

噛めば噛むほどもちもちした食感！中はしっとりモチモチ、外はパリッとした食感と小麦本来の味わいがお楽しみいただけます。3cm位の厚切りトーストするのがお勧め。

### もちもちクランベリーパン(中) ¥350

(原材料)  
小麦粉・クランベリー・三温糖・赤糖・岩塩・ぶどう天然酵母・オリーブオイル・卵・水・ドライイースト・ステビア・豆粉

噛めば噛むほどもちもちした食感！中はしっとりモチモチ、外はパリッとした食感の生地にクランベリーをたっぷり包みこみました。小麦本来の味わいがお楽しみいただけます。

### もちもちベーコンパン ¥200

(原材料)  
小麦粉・ベーコン白ごま・三温糖・赤糖・岩塩・ぶどう天然酵母・オリーブオイル・卵・水・ドライイースト・ステビア・豆粉

噛めば噛むほどもちもちした食感の生地にベーコンを包みました。ベーコンの肉汁と旨みがモチモチの生地に染み込み、ボリューム満点です！サンドイッチにも◎

### もちもちウィンナーパン ¥200

(原材料)  
小麦粉・ウィンナー・三温糖・赤糖・岩塩・パン粉・ぶどう天然酵母・オリーブオイル・卵・水・ドライイースト・ステビア・豆粉

噛めば噛むほどもちもちした食感の生地に、ジューシーなまるごと1本のウィンナーを包みました。ボリューム満点！お好みでレタス等をはさんでサンドイッチにも。

### もちもちローズハムパン ¥200

(原材料)  
小麦粉・ローズハム・三温糖・赤糖・岩塩・パン粉・ぶどう天然酵母・オリーブオイル・卵・水・ドライイースト・ステビア・豆粉

噛めば噛むほどもちもちした食感の生地にローズハムを2枚包みました。お好みでサンドイッチにしても。ボリューム満点！パン粉の香ばしさが食欲をそそります。

### もちもちハンバーグパン ¥200

(原材料)  
小麦粉・ハンバーグ・三温糖・赤糖・岩塩・パセリ・ぶどう天然酵母・オリーブオイル・卵・水・ドライイースト・ステビア・豆粉

噛めば噛むほどもちもちした食感の生地にボリュームたっぷりのハンバーグを丸々1個包みました。お子様にも人気パンです。サンドイッチにも◎

### ドッグパン ¥130

(原材料)  
小麦粉・黒ごま・三温糖・赤糖・岩塩・ぶどう天然酵母・オリーブオイル・卵・水・ドライイースト・ステビア・豆粉

噛めば噛むほどもちもちした食感！食べごたえのある生地はどんな具材とも相性抜群！！好きな具材を挟んでお楽しみ下さい

### ホテル角食パン ¥400

(原材料)  
小麦粉・赤糖・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・オリーブオイル・アーモンドパウダー・ドライイースト

オリーブオイルと卵たっぷりのリッチで優しい甘みの味わい。トーストして。何もつけなくても美味しいリッチな味わいのパン。

### ホテル山食パン ¥300

(原材料)  
小麦粉・赤糖・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・オリーブオイル・アーモンドパウダー・ドライイースト

オリーブオイルと卵たっぷりのリッチで優しい甘みの味わい。トーストして。何もつけなくても美味しいリッチな味わいのパン。

### ふわふわテーブルロール ¥130

(原材料)  
小麦粉・赤糖・三温糖・白糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・オリーブオイル・アーモンドパウダー・ドライイースト

オリーブオイルと卵たっぷりのリッチで優しい甘みの味わい。トーストして。何もつけなくても美味しいリッチな味わいのパン。

### ふわふわレーズンパンケーキ ¥300

(原材料)  
小麦粉・赤糖・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・オリーブオイル・ドライイースト・レーズン・スライスアーモンド・アーモンドパウダー・クルミ

リッチな生地の上にクッキーのような食感のビスケット生地をのせ、レーズン・アーモンド・クルミをトッピング。甘み・酸味・香ばしさが絶妙なバランス！

### ふわふわイチゴパンケーキ ¥300

(原材料)  
小麦粉・赤糖・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・オリーブオイル・ドライイースト・レーズン・スライスアーモンド・アーモンドパウダー・クルミ

リッチな生地の上にクッキーのような食感のビスケット生地をのせ、イチゴ・アーモンドをトッピング。甘み・酸味・香ばしさが絶妙なバランス！

### ふわふわクランベリーパンケーキ ¥300

(原材料)  
小麦粉・赤糖・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・オリーブオイル・ドライイースト・レーズン・スライスアーモンド・アーモンドパウダー・クルミ

リッチな生地の上にクッキーのような食感のビスケット生地をのせ、クランベリー・アーモンドをトッピング。甘み・酸味・香ばしさが絶妙なバランス！

### ふわふわクリームパン ¥150

(原材料)  
強力粉・赤糖・三温糖・岩塩・ぶどう酵母・自然卵・水・オリーブオイル・カスタードクリーム・パン粉

オリーブオイルと卵がたっぷりのリッチな生地にたっぷりのカスタードクリームを包んでしっとり焼き上げたふわふわな菓子パンです。

### ふわふわチョコレートパン ¥150

(原材料)  
強力粉・赤糖・三温糖・岩塩・ぶどう酵母・自然卵・水・オリーブオイル・チョコレートクリーム・チョコレートクランチ

オリーブオイルと卵たっぷりのふわふわで優しい甘みのある生地と、ピターなチョコレートクリームがベストマッチ！

### ふわふわカフェオレパン ¥150

(原材料)  
強力粉・赤糖・三温糖・岩塩・ぶどう酵母・自然卵・水・オリーブオイル・カフェオレクリーム・アーモンドクランチ

オリーブオイルと卵たっぷりのふわふわで優しい甘みのある生地と、まるやかなカフェオレクリームがよく合います。

## プレーンドイツパン ¥200

(原材料)  
ライ麦粉・黒砂糖  
岩塩・水・サワー  
天然酵母

全粒粉にサワー酵母を加えたリーンな生地をしっかりと焼き上げた主食パンです。噛めば噛む程味わい深いパンです。

## クルミドイツパン ¥250

(原材料)  
ライ麦粉・黒砂糖  
岩塩・水・サワー  
天然酵母・クルミ

全粒粉にサワー酵母を加えたリーンな生地にクルミを包み込み、香ばしく焼き上げました！ヘルシーでいて歯ごたえのある美味な味わいです。

## チーズドイツパン ¥250

(原材料)  
ライ麦粉・黒砂糖  
岩塩・水・サワー  
天然酵母・チーズ

全粒粉にサワー酵母を加えたリーンな生地にチーズを包み込み、香ばしく焼き上げました。酸味の効いた生地とチーズがよく合います。

## ベーコンドイツパン ¥250

(原材料)  
ライ麦粉・黒砂糖  
岩塩・水・サワー  
天然酵母・ベーコン・白ごま

全粒粉にサワー酵母を加えたリーンな生地にジューシーなベーコンを包み込み、香ばしく焼き上げました！

## ローズハムドイツパン ¥250

(原材料)  
ライ麦粉・黒砂糖  
岩塩・水・サワー  
天然酵母・ローズハム・パン粉

全粒粉にサワー酵母を加えたリーンな生地にジューシーなローズハムを包み込み、香ばしく焼き上げました。

## ジンジャーガーリックパン ¥250

(原材料)  
ライ麦粉・黒砂糖  
岩塩・水・サワー  
天然酵母・ジンジャーペースト・バセリ

## ライ麦ぶどう食パン ¥300

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう種・黒砂糖・バター・岩塩・ドライイースト・オレンジピール・レーズン

ほのかな甘みのある生地に、ラム漬けのレーズンがたっぷり入っています。トーストなどでどうぞ。

## ライ麦クランベリーパン ¥250

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう種・黒砂糖・バター・岩塩・ドライイースト・オレンジピール・クランベリー

自然な甘みの生地に、甘味の凝縮したラム漬けのクランベリーがたっぷり入っています。トーストなどでどうぞ。

## ライ麦クルミパン ¥250

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう種・黒砂糖・バター・岩塩・ドライイースト・オレンジピール・クルミ・黒ごま

ライ麦にオレンジピールを加えた、ほのかな甘みのあるモチモチ食感の生地に、焙煎した香ばしいクルミをたっぷり入れました！

## ライ黒ゴマ餡パン ¥150

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう種・黒砂糖・バター・岩塩・ドライイースト・オレンジピール・黒ゴマ餡・黒ゴマ

ほのかな甘みのあるモチモチ食感の生地に、甘さ控えめの黒ごまあんをたっぷり入れ、しっとり焼き上げました！

## ライ麦南瓜パン ¥150

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう種・黒砂糖・バター・岩塩・ドライイースト・オレンジピール・南瓜

しっとりモチモチ食感の生地に、黒砂糖だけで煮詰めた自家製具材の南瓜をたっぷり包み、焼き上げました！

## ライ麦薩摩芋パン ¥150

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう種・黒砂糖・バター・岩塩・ドライイースト・オレンジピール・薩摩芋餡・黒ゴマ

しっとりモチモチ食感の生地に、黒砂糖だけで煮詰めた自家製具材の薩摩芋をたっぷり包み、焼き上げました！

## クリームチーズパン ¥150

(原材料)  
小麦粉・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・カシューナッツパウダー・サワークリームチーズ

(コメント)  
フワフワとした柔らかな生地の中に、まるやかな味わいのクリームチーズをたっぷり包み込みました！

## ブルーベリーパン ¥150

(原材料)  
小麦粉・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・カシューナッツパウダー・ブルーベリージャム

(コメント)  
程よい甘さのブルーベリージャムを、柔らかな生地にたっぷり包み込みました！

## ラズベリーパン ¥150

(原材料)  
小麦粉・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・カシューナッツパウダー・ラズベリージャム

(コメント)  
フワフワとした柔らかな生地の中に、甘酸っぱいラズベリージャムがたっぷり入っています！

## リンゴパン ¥150

(原材料)  
小麦粉・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・カシューナッツパウダー・リンゴジャム

(コメント)  
甘酸っぱいりんごジャムがフワフワの柔らかな生地にたっぷり入っています！

## イチゴパン ¥150

(原材料)  
小麦粉・三温糖・岩塩・ぶどう酵母・自然卵・水・バター・カシューナッツパウダー・ドライイースト・イチゴジャム

(コメント)  
フワフワとした柔らかな生地の中に、甘酸っぱいイチゴジャムをたっぷり包み、しっとり焼き上げました！

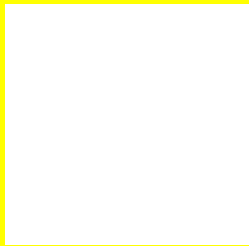
## 粒餡パン ¥150

(原材料)  
小麦粉・三温糖・岩塩・ぶどう酵母・自然卵・水・バター・カシューナッツパウダー・ドライイースト・粒餡

(コメント)  
昔ながらの甘さ控えめ小倉あんを柔らかな生地にたっぷり包み込んで焼き上げました！

## 栗パン ¥150

## タイカレーパン ¥150



(原材料)  
小麦粉・三温糖・岩塩・ぶどう酵母・自然卵・水・バター・カシューナッツパウダー・ドライイースト・栗・白餡・白ゴマ

(コメント)  
黒砂糖だけでじっくり煮詰めた自家製具材の栗がたっぷり！素朴な甘さの懐かしい味わいをお楽しみ下さい。

(原材料)  
小麦粉・三温糖・岩塩・ぶどう酵母・自然卵・水・バター・カシューナッツパウダー・ドライイースト・カレー

(コメント)  
玉葱たっぷり野菜の甘みが詰まった甘みのあるカレーをたっぷり包んでこんがり焼きあげました！

## メロンパン ¥150

## インドカレーパン ¥150

## アップルパイ ¥150

(原材料)  
小麦粉・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・カシューナッツパウダー・ドライイースト・白餡・メロン・メロン生地

昔ながらの白あんに柔らかな生地にたっぷり包み込んでメロン生地をかぶせ、香ばしく焼き上げました！

(原材料)  
小麦粉・三温糖・岩塩・ぶどう天然酵母・自然卵・水・バター・カシューナッツパウダー・ドライイースト・カレー

挽肉たっぷりのスパイシーなカレーがたっぷり包みこんでこんがり焼きあげました！油で揚げずに、焼いているのでヘルシーです。

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・甜菜糖・岩塩・ぶどう酵母  
バター・卵・水  
りんご

ホーリウムたっぷりの生地に、甘くシロップを漬けたりんごを包んで、サクサクのパイ。一度お試しあれ♪

## クロワッサン ¥130

## ジャンボウィンナーパイ ¥200

## チョコショコラパイ ¥150

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト

(コメント)  
フランス小麦に、たっぷりのバターを使い甘さを控えめです。サクサクしたパイのような食感がたまらない！

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・ジャウエツェン・ジャウエツェン・ジャウエツェン

ロングサイズのジャウエツェンを贅沢にも丸々1本デニッシュ生地に包み込みました！ジューシーでホーリウム満点！！

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・板チョコ・チョコレートクリーム

チョコレートクリームを包み込んだ上に板状のチョコレートのをせて更に包み込んだ、ホーリウムのあるパイ。サッパリとした甘さです。

## クリームチーズパイ ¥150

## コロッケパイ ¥150

## チョコレートクロワッサン ¥150

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・サワークリームチーズ・カスタードクリーム

(コメント)  
何層にも重なり、外はサクサク・中しっとり。デニッシュ生地の中にまるやかなクリームチーズを包み込みました！

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・コロッケ

(コメント)  
デニッシュ生地にサクサクのコロッケを一本丸ごと包んで焼き上げました！ホーリウムのあるおかずパンです。

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・チョコレートクリーム

(コメント)  
甘さ控えめのクロワッサン生地に、コクのあるチョコレートクリームを包み込みました！サクサクの生地とよく合います！

## クリームクロワッサン ¥150

## ローズハムクロワッサン ¥150

## ベーコンクロワッサン ¥150

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・カスタードクリーム

(コメント)  
甘さ控えめのクロワッサン生地に、まるやかなカスタードクリームを包み込みました！サクサクの生地とよく合います！

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・ローズハム

(コメント)  
甘さ控えめのクロワッサン生地に、ジューシーなローズハムを包み込みました！サクサクの生地とよく合います。

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・ベーコン

(コメント)  
甘さ控えめのクロワッサン生地に、ジューシーなベーコンを包み込みました！サクサクの生地とよく合います。

## ブルーベリーパイ ¥150

## ラズベリーパイ ¥150

## 栗パイ ¥150

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・ブルーベリージャム

(コメント)  
甘酸っぱいブルーベリージャムを、デニッシュ生地にたっぷりのせて、こんがり焼きあげました！

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・ラズベリージャム

(コメント)  
甘酸っぱいラズベリージャムを、デニッシュ生地にたっぷりのせて、こんがり焼きあげました！おやつにもどうぞ。

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・栗・白餡

(コメント)  
甘さ控えめのデニッシュ生地に、黒砂糖だけでじっくり煮詰めた自家製具材の栗をたっぷり包み込みました！

## 薩摩芋パイ

¥150

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・薩摩芋

(コメント)  
甘さ控えめのデニッシュ生地、黒砂糖だけでじっくり煮詰めた自家製具材の薩摩芋をたっぷり包みました！

## 南瓜パイ

¥150

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・南瓜

(コメント)  
甘さ控えめのデニッシュ生地、黒砂糖だけでじっくり煮詰めた自家製の南瓜をたっぷり包みましました！

## カフェオレロール

¥150

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう天然酵母・卵・水・バター・ドライイースト・カフェオレクリーム

(コメント)  
ロール状のサクサクのデニッシュ生地、あまいカフェオレクリームを巻き込み、こんがり焼き上げました！

## チョコロール

¥150

(原材料)  
強力粉・中力粉・黒砂糖・岩塩・ぶどう酵母・自然卵・水・バター・チョコレートクリーム

(コメント)  
ロール状のサクサクのデニッシュ生地、コクのあるチョコレートクリームを巻き込み、こんがり焼き上げました！

## バケット

¥250

(原材料)  
中力粉・岩塩・ぶどう酵母・水

もちりした生地で、噛めば噛むほど味わいが広がります。薄くスライスして焼くとさらに美味しく頂けます。

## チーズボール

¥200

(原材料)  
中力粉・岩塩・ぶどう酵母・水・サワークリームチーズ・エダムチーズ

(コメント)  
バケット生地と相性抜群のチーズがたっぷり！少し温めるとチーズがとろけ格別な味わいに。

## ベーコンフランセ

¥200

(原材料)  
中力粉・岩塩・ぶどう酵母・水・ベーコン・白ごま

(コメント)  
もちりしたバケット生地にベーコンを包んで焼き上げました！薄くスライスしてお酒のおつまみとしてもおススメ！

## ロースハムフランセ

¥200

(原材料)  
中力粉・岩塩・ぶどう酵母・水・ロースハム

もちりしたバケット生地にロースハムを包んで焼き上げました！薄くスライスしてお酒のおつまみとしてもおススメ！

## チーズフォンデュパン

¥150

(原材料)  
中力粉・岩塩・ぶどう酵母・水・クリームチーズ・グラニュー糖

(コメント)  
中にはチーズがたっぷり！温めるとより美味しく頂けます。

## カレーナン

¥150

(原材料)  
中力粉・岩塩・ぶどう酵母・水・カレールー・カレー粉

(コメント)  
モチモチしたパンにカレーがたっぷり入って、カレー好きにはたまらない、とても食べ応えのあるパンです。

## バジルフランセ

¥250

(原材料)  
中力粉・岩塩・水・ぶどう酵母・バジル

表面はカリッ！としていて中はふっくら柔らか。噛めば噛む程に味わい深い味。バジルの香りも食欲をそそります。

## バジルベーコン

¥200

(原材料)  
中力粉・岩塩・水・ぶどう酵母・バジル・ベーコン

(コメント)  
バジルのきいた生地にベーコンを包んで焼き上げました！薄くスライスしてお酒のおつまみとしてもおススメ！

## バジルツナ

¥200

(原材料)  
中力粉・岩塩・水・ぶどう酵母・バジル・ツナ

(コメント)  
バジルのきいた生地にツナをたっぷり包んで焼き上げました！お子様にも食べやすいです。

## バジルウィンナー

¥200

(原材料)  
中力粉・岩塩・水・ぶどう酵母・バジル・ウィンナー

(コメント)  
バジルのきいた生地にウィンナーを挟みました。おつまみや昼食にどうぞ。

## バジルハンバーグ

¥200

(原材料)  
中力粉・岩塩・水・ぶどう酵母・バジル・ハンバーグ

(コメント)  
バジルのきいた生地にボリュームたっぷりのハンバーグを包んで焼き上げました！お子様にも食べやすいです。

## ガーリックドイツパン ¥250

(原材料)  
ライ麦粉・黒砂糖  
岩塩・水・サワー  
天然酵母・ガーリ  
ック

全粒粉にサワー酵母  
を加えたリーンな生  
地とガーリックがベス  
トマッチ！ヘルシーで  
いて歯ごたえのある  
美味な味わいです。

## カシューナッツドイツパン ¥250

(原材料)  
ライ麦粉・黒砂糖  
岩塩・水・サワー  
天然酵母・カシュ  
ーナッツ

全粒粉にサワー酵母  
を加えたリーンな生  
地にかシューナッツを  
包んでしっかり焼き上  
げたパンです。ヘルシ  
ーでいて歯ごたえの  
ある美味な味わい。

## ライ麦カシューナッツパン ¥250

(原材料)  
中力粉・ライ麦・  
黒砂糖・岩塩・ぶ  
どう種・水・自然  
卵・バター・シナ  
モンパウダーカ  
シューナッツ

(コメント)  
しっとりモチモチ食  
感の生地に、焙煎し  
た香ばしいカシュ  
ーナッツをたっぷり入  
れました！

## ライ麦クランベリーパン ¥250

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう  
種・黒砂糖・  
バター・岩塩・ド  
ライイースト・オ  
レンジピール・ク  
ランベリー

自然な甘みの生地  
に、甘味の凝縮した  
ラム漬けのクランベ  
リーがたっぷり入っ  
ています。トースト  
などでどうぞ。

## ライ麦アーモンドパン ¥250

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう  
種・黒砂糖・  
バター・岩塩・ド  
ライイースト・オ  
レンジピール・ア  
ーモンド

ライ麦にオレンジピ  
ールを加えた、ほのかな  
甘みのあるモチモチ  
食感の生地に、香ばし  
いアーモンドをたっ  
ぷり入れました！

## ライ麦ローズヒップパン ¥250

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう  
種・黒砂糖・  
バター・岩塩・ド  
ライイースト・オ  
レンジピール・ロ  
ーズヒップ

ほのかな甘みのある  
モチモチ食感の生  
地に、甘さと酸味のある、  
ビタミンC たっ  
ぷりのローズヒップが  
入っています！

## ライ麦フルーツパン ¥250

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう  
種・黒砂糖・  
バター・岩塩・ド  
ライイースト・オ  
レンジピール・フ  
ルーツ

自然な甘みの生地  
に、甘味の凝縮したフ  
ルーツがたっぷり入っ  
ています。トーストな  
どでどうぞ。

## ライ麦食パン ¥250

(原材料)  
小麦粉・ライ麦粉  
水・卵・ぶどう  
種・黒砂糖・  
バター・岩塩・ド  
ライイースト・オ  
レンジピール

ライ麦にオレンジピ  
ールを加えた、ほの  
かな甘みと酸味が  
感じられる、ヘルシ  
ーで美味しいパン  
です。

## バジルカレーパン ¥200

(原材料)  
中力粉・岩塩・水  
ぶどう酵母  
バジル・カレー

バジルのきいた生  
地にカレーをたっ  
ぷり包んで焼き上  
げました！お子様  
にも食べやすいです。

## バジルジンジャーナン ¥150

(原材料)  
中力粉・岩塩・水  
ぶどう酵母  
バジル・ジンジャ  
ーペースト・パセ  
リ

バジルのきいた生  
地にジンジャーペ  
ーストがたっぷり  
入って、とても食  
べ応えのある  
パンです。

## バジルガーリックナン ¥150

(原材料)  
中力粉・岩塩・水  
ぶどう酵母  
バジル・ガーリ  
ックペースト・ガ  
ーリックスライス

バジルのきいた生  
地にガーリックペ  
ーストをたっぷり  
入れました。バ  
ジルとガーリ  
ックの絶妙なバ  
ランス。

## ジンジャーガーリックパン ¥250

(原材料)  
ライ麦粉・黒砂糖  
岩塩・水・サワー  
天然酵母・ジン  
ジャーペースト・  
パセリ

全粒粉にサワー酵母  
を加えたリーンな生  
地とジンジャーがベ  
ストマッチ！ヘルシ  
ーでいて歯ごたえの  
ある美味な味わい  
です。

ふわふわフルーツパンケーキ  
¥300

ふわふわクランベリーパンケーキ  
¥300

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・甜  
菜糖・岩塩・ぶどう  
天然酵母・卵・水・  
バター・ドライイ  
ースト・フルーツ・ス  
ライスアーモンド・  
カシューナッツパウ  
ダー・クルミ

ソフトな生地の上にク  
ッキーのような食感の  
ビスケット生地をのせ、  
フルーツ・アーモンド・ク  
ルミをトッピング。甘  
み・酸味・香ばしさが  
絶妙なバランス！

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・甜  
菜糖・岩塩・ぶどう  
天然酵母・卵・水・  
バター・クランベリ  
ー・ドライイースト  
・スライスアーモ  
ンド・カシューナッ  
ツパウダー・クルミ

ソフトな生地の上にク  
ッキーのような食感の  
ビスケット生地をのせ、ク  
ランベリー・アーモンドをト  
ッピング。甘み・酸  
味・香ばしさが絶妙  
なバランス！

### ふわふわレーズンパンケーキ ¥300

### ふわふわイチゴパンケーキ ¥300

### ふわふわ黒ゴマパン ¥150

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・甜  
菜糖・岩塩・ぶどう  
天然酵母・卵・水・  
バター・レーズン・  
ドライイースト・ス  
ライスアーモンド・  
カシューナッツパウ  
ダー・クルミ

ソフトな生地の上にク  
ッキーのような食感の  
ビスケット生地をのせ、  
レーズン・アーモンドを  
トッピング。甘み・酸  
味・香ばしさが絶妙  
なバランス！

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・甜  
菜糖・岩塩・ぶどう  
天然酵母・卵・水・  
バター・イチゴ・ド  
ライイースト・スラ  
イスアーモンド・カ  
シューナッツパウダ  
ー・クルミ

ソフトな生地の上にク  
ッキーのような食感の  
ビスケット生地をのせ、  
イチゴ・アーモンドをト  
ッピング。甘み・酸  
味・香ばしさが絶妙  
なバランス！

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・甜  
菜糖・岩塩・ぶどう  
天然酵母・卵・水・  
バター・カシューナ  
ッツパウダー・ドラ  
イイースト・黒ゴマ  
餡

ふわふわのソフトな  
生地に黒ゴマ餡が  
たっぷり！  
牛乳やお茶とよく  
合います。

### ホテル角食パン ¥400

### ホテル山食パン ¥280

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・  
甜菜糖・岩塩・ぶ  
どう天然酵母・  
卵・水・バター・  
カシューナッツ  
パウダー・ドライ  
イースト

(コメント)  
バターと卵たっぷりの  
ソフトで優しい味わ  
い。トーストして。何も  
つけなくても美味し  
いリッチな味わいのパ  
ン。

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・  
甜菜糖・岩塩・ぶ  
どう天然酵母・  
卵・水・バター・  
カシューナッツ  
パウダー・ドライ  
イースト

(コメント)  
バターと卵たっぷりの  
ソフトで優しい味わ  
い。トーストして。何も  
つけなくても美味し  
いリッチな味わいのパ  
ン。

### クランベリーパイ ¥150

### イチゴパイ ¥150

### ローズヒップパイ ¥150

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・  
岩塩・ぶどう天然  
酵母・卵・水・バ  
ター・ドライイ  
ースト・クランベリ  
ー

(コメント)  
甘酸っぱいクランベ  
リーを、デニッシュ  
生地にたっぷりの  
せて、こんがり焼き  
あげました！

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・  
岩塩・ぶどう天然  
酵母・卵・水・バ  
ター・ドライイ  
ースト・ラズベリー  
ジャム

(コメント)  
甘酸っぱいイチゴ  
を、デニッシュ生地にた  
っぷりのせて、こん  
がり焼き上げまし  
た！おやつにもど  
うぞ。

(原材料)  
小麦粉・黒砂糖・  
岩塩・ぶどう天然  
酵母・卵・水・バ  
ター・ドライイ  
ースト・栗・白餡

(コメント)  
甘さ控えめのデニ  
ッシュ生地に、甘酸  
っぱいローズヒップ  
をたっぷり乗せて  
焼き上げました！