



haruの7月おすすめ商品紹介



トマト
フォカッチャ

1カット
(約8cm×5cm×5cm)

140円

好評のフォカッチャにミニトマトと岩塩を散らしています



夏野菜
カレーパン

180円

旬のパプリカとズッキーニを使用



スコーン
(プレーン)

120円

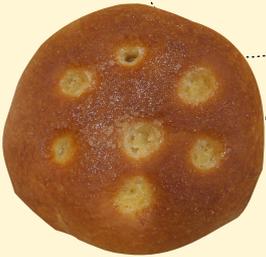
酒種酵母の風味がおいしいです



ブリオッシュ
シュクレ

140円

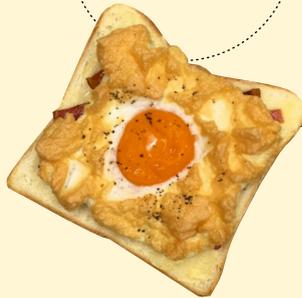
牛乳入り生地の甘いパンです



エッグイン
クラウド

180円

雲のようなメレンゲの上に黄身を乗せています



haruのパンは国産小麦を使用しています



★こちらもおすすめ★

- 自家製クリームパン 180円
- 自家製ポテトサラダパン 140円
- 自家製黒豆パン 140円
- 自家製メロンパン 140円
- 自家製抹茶クリームパン 180円



天然酵母パン

お店のイチオシ

★天然酵母(米麹)

- 天然酵母バゲット 360円
- 黒豆フランス 260円
- チーズフランス 260円
- クルミとオレンジピールのフランスパン 260円
- 抹茶フランス(ホワイトチョコ入り) 260円
- ミニチョコフランス 150円
- 豆乳食パン 380円

★天然酵母(ぶどう)

- カンパーニュ 600円
- カンパーニュ(ハーフ) 300円

※天然酵母パンは水・木・金・土の限定販売です。

インスタ
やってます

naturalbakeryharu0418