



haruの6月おすすめ商品紹介

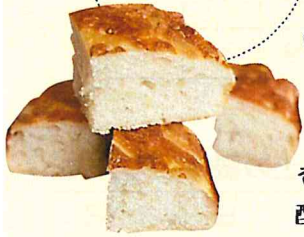


チーズ
フォカッチャ

1カット
(約8cm×5cm×5cm)

140円

香ばしい酒種
酵母生地と
チーズがおいしい

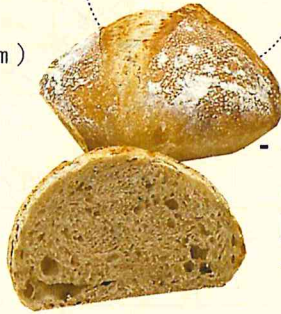


カンパーニュ

1個
600円

ハーフ
300円

ぶどう酵母使用
国産小麦の
全粒粉入り



メロンパン

140円

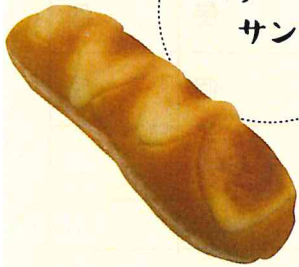
手作り
メロン皮で
サクサクです



バター
サンド

140円

よつ葉バター使用



食パン

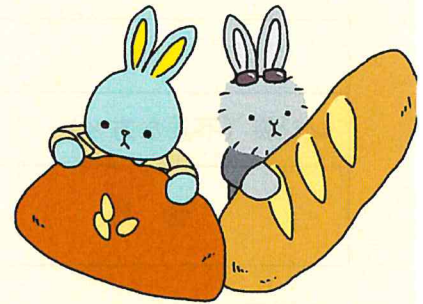
1斤 240円

1本 720円

1斤サイズは4枚、
5枚 6枚 8枚に
カットできます



haruのパンは国産小麦を
使用しています



ナチュラル
ベーカリー
haru

★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