



# haruの8月おすすめ商品紹介



枝豆  
チーズ  
おやき



180円

枝豆と  
チーズの相性  
抜群です

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

ハニー  
フロランタン



120円

香ばしい  
キャラメル  
アーモンドが  
癖になります

チーズ  
フランス



260円

酒種酵母の  
もちもち生地に  
チーズの塩気が  
おいしい

フレンチ  
トースト



120円

卵・牛乳・砂糖を  
しみこませて  
焼いています

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（米麴）

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