



# haruの12月おすすめ商品紹介



冬の食パン  
キッシュ



240円

ブロッコリーと  
じゃがいもを  
トッピング

ゆきだるま  
パン



180円

自家製カスタードと  
チョコクリーム入り

チーズ  
フォカッチャ



1カット  
(約8cm×5cm×5cm)

140円

もちもち生地と  
香ばしいチーズが  
おいしい



クリスマス  
クッキー



120円

人参・紫芋・  
ほうれん草で  
色付け

抹茶フランス



260円

酒種酵母生地に  
ホワイトチョコ  
入り

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

