



haruの1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

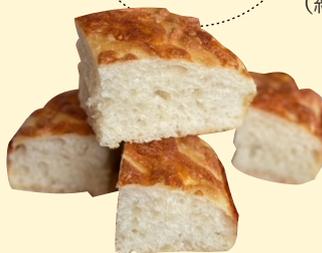
ゆきだるま
パン



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
人気

天然酵母
バゲット



360円

酒種酵母使用で
そのままでも
おいしいです

ハニー
フロランタン



120円

甘さと香ばしさが
好評です

haruのパンは国産小麦を
使用しています



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

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

