



haruの3月おすすめ商品紹介



クゲロフ
(くるみチョコ)



600円

酒種酵母使用の
発酵菓子
くるみとチョコ
チップ入り

スコーン
(アールグレイ)



140円

酒種酵母生地の
スコーンに新作
登場

チーズ
フォカッチャ

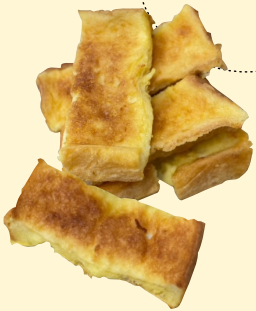


1カット
(約8cm×5cm×5cm)

140円

もちもち生地と
香ばしいチーズが
おいしい

フレンチ
トースト



120円

5枚切り食パン
2枚使用

抹茶フランス



260円

天然酵母生地に
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