



haruの4月おすすめ商品紹介



春の食パン
キッシュ



240円

アスパラ・ベーコン・
チーズをトッピング

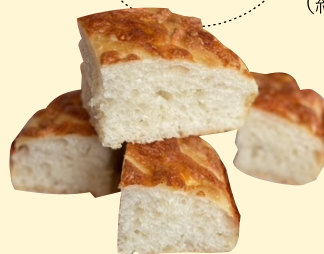
クゲロフ
(くるみチョコ)



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

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

メロンパン



140円

手作りメロン皮
が好評

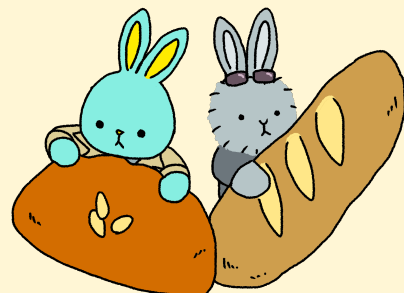
チーズ
フランス



260円

天然酵母生地に
四角いチーズ入り

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