

健康パン・ラインナップ 美容と健康に!毎日食べて美味しい天然酵母パン

当店は、菓子パンも含め全てのパンを天然酵母で焼き上げております。

※天然酵母は麴と米、小麦を混ぜた酒種を使用。小麦は農薬汚染の少ない国産小麦(熊本産)南のめぐみを使用しています。



フルーティー・ハーモニー

ライ麦を28%使用し、くるみ・オレンジピール・野ぶどうの入ったライ麦パン(ヴァイツェンミッシュブロード)



パン・ド・カンパーニュ

噛めば噛むほど味わい深い、全粒粉とキャラウェイシード、くるみがたっぷり入った田舎パンです。



カレンズ・カンパーニュ

甘酸っぱい野ぶどうと、ハーブのアニスが絶妙な相性です。チーズやジャムをたっぷり乗せるとおいしいです。



森のコーヒーパン

厳選したコーヒー豆を使用した、本格コーヒーブレッドです。表面がキャラメリゼされた大人気のパンです。おやつやティータイムに。



ショコラ・ミルクブレッド

濃厚ミルクと高級ベルギーチョコを使用した、期間限定のチョコレートパンです。甘すぎない大人の味に仕上げました。



ミルクスパイス

バターとミルクたっぷりのリッチな生地、シナモン・カルダモン・ジンジャーなどのスパイスをミックスしたなめらかなパンです。



★ 紫式部(むらさきしきぶ)

紫式部も食したと言われる古代米(黒米)を炊き上げ、生地に配合しました。黒ゴマの香ばしい香りが人気のもちもちパンです。



パン・ド・プロヴァンス

フランスパン生地に、プロヴァンスを代表するハーブ4種類をミックスしました。焼き上がりにガーリックオリーブオイルで仕上げた自慢の一品です。



バタール

焼成前生地重量約350g。長さ約40cm。



チーズクッペ

フランスパンの生地にたっぷりチーズを乗せました。サンドウィッチやワインと一緒にいかがですか。



ローズマリーロール

ローズマリーのアクセントがクセになるテーブルパンです。



パン・ド・ミー

フランスパンの生地の食パンです。塩だけのシンプルな味わいは、食材を選びません。



バターミルクブレッド

バターとミルクがたっぷり入ったサクサク食感の食パンです。ジャムやバターをたっぷり乗せてどうぞ。



揚げクリームカスター

自家製カスタードクリームがたっぷり入った揚げパンです。



★ ベルツリー 山食

天然酵母の味を味わっていただける、シンプルなおもちり食パンです。

赤ちゃんやお子様におすすめ
卵・牛乳・バター
マーガリン・ショートニング
不使用

- ★紫式部(むらさきしきぶ)
- ★ベルツリー山食
- ・発芽玄米パン
- ・グラハムブレッド

日替わりパン 来て、見て、食べて美味しい!



季節のフルーツや野菜を使ったパンやピザなどのお惣菜パンに、手作りカスタードを使ったデザートパンまで、毎日お楽しみいろいろ。※ピザは大きいサイズも注文承ります。

Other

当店自慢のラスクに、クッキーやビスコッティ、パウンドケーキなど、お土産にも喜ばれています。



天然酵母琉球島ラスク(6種)
ガーリックソルト・紫式部
カンパニーシュガー・ヘルシーソルト



木の实ビスコッティ
(プレーン・チョコレート・フルーツ)
ベルツリークッキー
(プレーン・チョコレート)

Special

ハーブコンサルタントの店主が厳選した、お子様や女性に優しいハーブティーや、手作りのハーブソルトも好評いただいています。



ハーブソルトSEIKO
オーナーの手作りです。



ママ&ハーブ
産前産後のママに。



キッズティー
赤ちゃんに優しい
ハーブティー。



- ・艶やかローズ
- ・シナモン&ジンジャー
- ・ラズベリーリーフ
- ・カモミールアップル
- ・マルベリーリーフ

女性におすすめハーブティー各種



カンパーニュ&
シーローズジャム
華やかな香り。
上質さと美味しさで
女性に人気。
贈り物にもおすすめ。