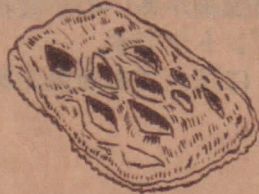




### スペシャルクリームパン 240yen

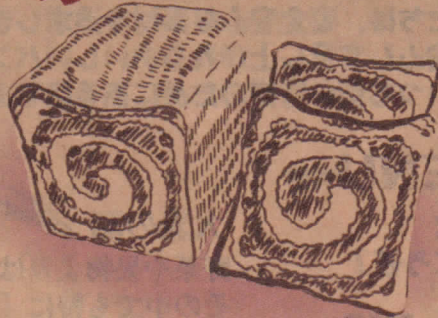
おなじみ自然卵を使って手作りした自家製カスタードをたっぷり詰めてボリューム満点に仕上げたスペシャル版です。



### こだわりのアップルパイ 320yen

自家製カスタードとリンゴを生地に閉じ込めてさっくり焼き上げたオリジナルアップルパイです。

## 旬の特製食パン



### 紫芋と北海道小豆のうずまき食パン

580yen

宮崎県産紫芋100%のパウダーをパン生地になぜ、大納言あずきを一緒に巻き込み石窯で焼き上げました。ここ中野店だけの限定販売品です。



### 大麦ロール 120yen

食物繊維たっぷりの「大麦」を食べやすい配合でパンに仕立てました。ぜひ、一度ご賞味ください。



### 発酵バターのカロワッサン 240yen

発酵バターの風味とコクを最大限に活かしたクロワッサンです。朝食にもおすすめです。

# 10/28 (水)



# GRAND Open!

## お待たせいたしました

## 10/28 (水) - 11/2 (月) OPEN SALE!

「石窯パン ふしむ 然」をご愛顧いただきありがとうございます。  
CAFE席と当店のオリジナル商品のご提供の準備が整いましたので  
10月28日 (水) にあらためて<GRAND OPEN>させていただきます。



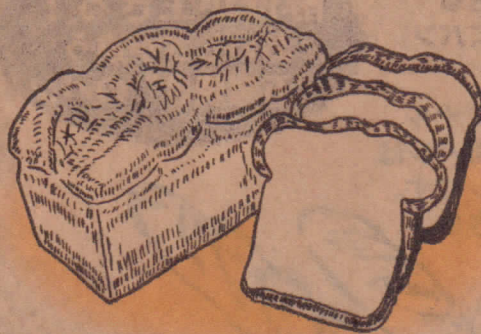
### 気まぐれピッツァ 280yen

そのときのおいしい具材をくみあわせてお作りします。食べ切りサイズで満足感いっぱいです。

### 季節のフーガス

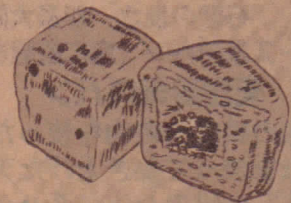
380yen

南フランス・プロヴァンス地方の伝統的なパンです。季節の素材を入れて葉っぱのかたちに焼き上げます。



### マヌカハニーのフレッド 600yen

ニュージーランド産「マヌカハニー」を使い砂糖を加えずにお作りした「お食事」用のフレッドです。きめ細かくやわらかで、後味に香るマヌカハニーの香りをお楽しみください。



### キュービック・ショコラ 280yen

濃厚チョコときざみオレンジをギュッとパンに閉じ込めて丁寧に焼き上げました。

### Manuka Honey

★タビ・マヌカハニー UMF5+~UMF15+  
★モソップ・マヌカハニー UMF5+~UMF15+

キリトリ線で切り取り 会計時にご提示下さい。

OPEN SALE TICKET

スペシャルクリームパン

# 10%off

11/2 (月)迄有効1回につき1枚限り

OPEN SALE TICKET

マヌカブレッド

# 10%off

11/2 (月)迄有効1回につき1枚限り

OPEN SALE TICKET

発酵バターのカロワッサン

# 10%off

11/2 (月)迄有効1回につき1枚限り



# GRAND Open! 10/28 (水)

私たちは、安全安心な素材を追求します！  
私たちは、安心して召し上がれるおいしいパンを作ります！  
私たちは、いつも街の皆様のためにある店であり続けます！

## NEW CAFE MENU

有機栽培の豆を使った  
淹れたてコーヒーと一緒にどうぞ！

### 「大麦パン」のサンドセット500円

腸内環境を整える食品  
「大麦」でつくった  
パンに手作り惣菜を  
はさみました。



### 大麦の話

野菜や果物よりはるかに食物繊維が多いのが穀物。  
その中でも特に「大麦」がダントツです。  
今話題の「腸内環境の整備」にはとても効果のある  
穀物といえます。

### 発酵バターの話

非発酵バター（甘性バター）と比較して、バター  
特有の風味やコクが強いのが特徴。  
日本では甘性バターが一般的だがヨーロッパでは  
発酵バターが一般的でクロワッサンに使用。

### 「発酵バターのクロワッサン」 サンドセット600円



当店自慢のおいしい  
「発酵バターの  
クロワッサン」に  
いろいろな具材を  
はさんだスペシャル  
サンド。

季節により「すがの農場」から毎日届く  
「有機野菜」を使った、オリジナルサンドイッチです。

すがの農場の野菜は安全でおいしい「有機野菜」です。

ふじみに有機野菜を提供して頂いている、すがの農場さんはJAS有機農場の認定を  
受けています。『命と健康をまもる、本物の野菜を育てる！』をモットーに60年前の  
開場以来、土地の改良と有機農法に取り組み、35年前から「有機農業」に切り替えて  
日々有機農業の改良と改善に取り組んでいます。

すがの農場の「安全でおいしい野菜」をふじみのパンと一緒にご賞味下さい。

## 創業以来「不動の人気パン」

「石窯の良さ」が最大限に活きる  
「ハース系のパン（窯に直置きで焼くパン）」  
天然酵母のパン

天然の果実や穀物を使ったオリジナル  
酵母を使って焼き上げた天然酵母パンは  
「然」自慢のハース系ハードパンです。  
それぞれの風味をお楽しみください。

クランベリー&  
ヘーゼルナッツ  
280yen



ノアカレンス  
280yen



全粒くるみ  
280yen

酵母が生きる！  
おいしさが違う  
「石窯焼き」のパン



フランスパン(バゲット・バタール) 280yen  
粉・塩・水しか使わないフラフランスパンは  
シンプルな配合だからこそ職人の技量が  
試されるパンです。  
石窯で焼く当店のバゲット（杖の意味）・  
バタール（棒の意味）はクラム（外皮）は  
カリット、中はモチっとの絶品です。



自家製カスタードの  
クリームぱん 150yen

クリームパンは、なんといっても  
「クリームがいのち」ふじみのクリームぱんは、  
軽井沢より取り寄せる自然卵と産地の牛乳でつくる  
「自家製カスタードクリーム」が自慢です。  
甘すぎず、でもコクのあるクリームとふんわり  
やわらかなパン生地が絶妙なおいしさと好評です。

手づくり



石窯焼きカレーパン300yen

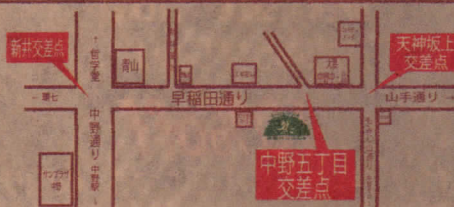
お肉と野菜をじっくり煮込んで  
仕上げた手作りカレーに  
ステーキお肉をごろっと入れてパン生地で  
包み、焼き上げました。揚げてない  
ヘルシーな焼きカレーパンです。

※価格はすべて税込み価格です。



石窯パンふじみ然(ZEN)

〒166-0012 中野区中野5-23-11  
TEL 03-5942-8128  
営業時間 9:00~19:00  
(火曜日 定休)



石窯パンふじみ

本店 03-3383-1856  
妙法寺東店 03-6382-5018  
東高円寺店 03-3311-0310  
方南町店 03-3317-7715