

※薄めにスライスしてサンドイッチにもおすすめ



楽童山食 860円

まずは香りをお楽しみください。
 もくもくかみしめるほどの味わいは
 楽童の自信の1本です!



山食(タテ型)430円

5枚スライスが
 おすすめです。



山食(ヨコ型)430円

8枚スライスが
 おすすめです。



グラハム山食 430円

国産全粒粉50%入り。
 繊維質がタカヘルシーです。



胚芽山食 430円

胚芽小麦10%入り。
 がみしめるほど甘み
 を味わえます。



レーズン山食 480円

天日干しの白ぶどう入り。
 さっぱりした味わい!



クルミ山食 500円

木ガニックくるみが
 香ばしいです。



キャラトースト 500円

大人気の (ハーフ250円)
 キャロト toast 型で火炙りと
 もちもちになりました。おやつにも



カンパーニウ 640円

(ハーフ320円)
 小麦と塩の芸術品!
 シンプルなフランスの田舎パン
 国産全粒粉入り。

スープや
 シチュー、
 サンドイッチ
 にも!

チーズワインと
 合わせて!



ドイツパンツッパレン 740円

ライ麦30%入り。 (ハーフ370円)
 ミネラルを豊富に含み、食べやすいドイツの黒パン!

ハード系大好き...



パン・オ・セグレ 530円

ライ麦の生地と、
 木ガニックくるみと白ぶどう入り。
 しゅかりこんがり火炙りあげまじり。



クルミパン 340円

木ガニックくるみぶどう入りで
 香ばしく、かみごたえあり!
 ファンタシ!

イチジクのパンは
 秋から!



ブール 320円

中がもちもちです。



グラハムパン 320円

和のおかず、洋のおかず、どちらにもよく合います。



胚芽パン 300円



ライ麦パン 350円

ライ麦50%入り。 酵母の酸味と
 ほどよくマッチ!



ゴマフランス 350円

外側はパリッ!
 ゴマが香ばしい!



オレンジジャム 220円

胚芽の生地と
 オレンジピール入り。
 よく合います!



クルミレーズン 220円

クルミと白ぶどうの
 ・最高のマッチ!



ごまごこおき 220円

中から
 チョコがとろ〜!



グリエールレーズン 320円 1ヶ

とても人気者。



キャラトパン 100円

倉庫業当時から
 大人も子どもも大好き!
 独特なやさしい甘み。



フォッカレーズン 100円

さっぱりとした
 やさしい甘み。



塩クッキー 220円 1ヶ

もちもちさっぱり!



金時豆パン 270円 1ヶ

お豆のほくほくした甘み。
 洗双糖で煮ています。



クロissant 100円

三日月型の、パリッと
 かたせき。
 ひそかな人気者。



あだてクロissant 130円

3つの味が
 かついちゃった!



ごまパン 100円

おなじみの
 黒ごま入り!



フォッカパン 100円

シンプルな
 フォッカパン!

りんご・にんじん・山芋を使用した楽健寺酵母です。
 添加物をはじめ、卵・牛乳・バター不使用です。(ラスクのみバター使用)
 「楽童おまかせパンセット」2,700円