

ガーデンブレッド

がーでんぶれっど

できるだけシンプルに、
素材のよさを生かした安心スイーツ

素材の旨みを感じるガーデンブレッドのパンやケーキには、遠方からのファンも多く、店主・尾崎功さんは、おいしいだけでなく体に優しいものを心がける。焼き菓子やシフォンケーキには、平飼いの新鮮な卵を。「メレンゲの“たち”がいいんです」。そのシフォンケーキには米粉を使い、きめ細かな生地は、軽やかな中にも食べ応えがある。バター風味豊かなパウンドケーキにはバナナの味が染み渡る。パン類も卵やバターを使用しないものを揃え、「米パン」も人気だ。

- シフォンケーキ きび砂糖140円、黒糖140円、ミルクティー180円
- バナナケーキ 1本960円、ハーフ480円 ●メーブルスコーン 120円、夏みかんスコーン 120円 ●クリームパン 140円
- あんぱん 140円 ●米パン5個190円 ●どろぶつパン 40円～



TEL 0735-32-2975

紀宝町井田 2199
休/火曜・第4月曜
営/9:00～19:30
P/10台
地方発送/有
交/JR 鶯殿駅から車で10分
<http://d.hatena.ne.jp/gardenbread/>



- 1.しっとり感とふわふわ感が米粉の秘訣。小麦アレルギーの子どもでも安心。
- 2.バターをふんだんにつかったどっしり感のあるバナナケーキ。
- 3.パンは多い時で50種類ほどが並ぶ。

プライスカードには「小麦・卵・乳」の使用を表示する。子どもたちに人気はどうぶつパン。



ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓