

神楽坂 茶寮プロデュース 「茶寮ベーカリー」 OPEN!

「神楽坂 茶寮」がプロデュースする「茶寮ベーカリー」が
武蔵小山商店街に OPEN!

2階のカフェでは、こだわり食パンを使った
「神楽坂 茶寮」ならではのオリジナルメニューを
開放的な空間でお楽しみ頂けます!

茶寮ベーカリーの食パンへのこだわり

1. 厳選した食材による食パン製造 2. 製造方法のこだわり 3. 神楽坂茶寮クオリティの実現

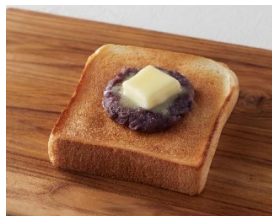
国内産食材（北海道産小麦粉、沖縄産塩、北海道産バター等）を
ベースに、安心・安全な食材を使用しています。

「水」にもこだわり、電解した水素水を使うことによりくちどけ感のある
味わいに仕上げました。また溶岩石を使用したパン窯による遠赤効果で焼き上げることで
「もちもち感」のある食パンを作り上げました。



「極もち」1.5斤 650円(税込)・ぱんコロ(0.5斤)「ふわ雪」250円(税込) / 「抹茶あずき」350円(税込)

茶寮ベーカリー併設カフェのこだわり



『神楽坂 茶寮』こだわりの日本のお茶や、抹茶ラテなど、パンと一緒に和を楽しめるカフェ。

食事・スイーツメニューは和素材を組み合わせ、『神楽坂 茶寮』との

新たな調和を生み出しました。

ココロと身体に優しい、いつでも来たくなるカフェ。

「茶寮ベーカリー」

東京都品川区荏原三丁目 4-14 03-6426-2710

【ベーカリー営業時間】(平日) 10時~19時 (土日祝) 9時~19時

【カフェ営業時間】(平日) 9時~19時 (土日祝) 9時~20時

■会社概要



株式会社 アヤカンパニー

本部：東京都新宿区津久戸町 3-3
松井本社ビル 2F

□ホームページ：<http://saryo.jp/>

□Facebook：<https://www.facebook.com/saryo.jp/>

□Instagram：https://www.instagram.com/kagurazaka_saryo/

■運営会社：株式会社ラソ

東京都品川区荏原 3-4-14

□Instagram：<http://www.instagram.com/saryobakery>