



SAKImoto bakery

MENU

食べてみて初めて分かる美しさ、
食べる前から味わう香りの美しさ。

小麦の優しい風味とほのかな甘みの寄本の食パンや
素材を際立たせるジャム。

あらゆる可能性を探り、引き出し、愉しみ、
食パンの美味しさが感じられるひと皿をお届けします。

CUSTOMIZED TOAST

ALL TIME



お好きな食パンをお選び下さい。

- 極美“ナチュラル”食パン (生食/トースト お選びください。) 1枚 300 yen

卵・乳不使用 毎日食べたい、どんな食べ方とも相性のいい食パン

- 極生“北海道ミルクバター”食パン (生食/トースト お選びください。) 1枚 320 yen

卵不使用 そのまま食べたい、何もしなくても美味しい食パン

※蜂蜜入りのため、1歳未満の乳児には与えないでください。

トッピングのジャムやバターをお選び下さい。

- 3種のお好きなジャム + 450 yen

- 北海道バター + 150 yen



ストロベリー
ガーネット



ブルーベリー
サファイア



トルマリン
レモン



ミルクバター
パール



ピスタチオ
パール



ラムレーズン
パール



アールグレイ
パール



琥珀
きなこ

- 食パン1枚追加： 極美“ナチュラル”食パン (生食/トースト) 200 yen

- 極生“北海道ミルクバター”食パン (生食/トースト) 220 yen

SET DRINK

+ 300 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE) ・紅茶 (HOT/ICE)
牛乳 (HOT/ICE) ・ジンジャエール
ウーロン茶・リンゴジュース・オレンジジュース

+ 350 yen

カフェラテ (HOT/ICE)
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 400 yen

お濃い抹茶ラテ (HOT/ICE) ・桜ラテ (ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (HOT/ICE)
ジュシーいちごミルク (ICE)

FOOD MENU

11:00 — 15:00

選りすぐりの素材を使用し、
食パンに合うよう吟味したこだわりのパスタやスープ。



FOOD MENU

11:00 — 15:00

SEASONAL
SPECIAL PLATE



期間限定
Seasonal
Limited

*Premium
Plate*

サラダ

ローストチキン トマトソース



オマール海老のビスクスープ

クロワッサン ミルク
塩トリュフパン

プレミアムプレート
ローストチキン トマトソース

2,500 yen

● トッピング : 目玉焼き / チーズ / ジャム1種 ALL 150 yen

● 食パン1枚追加 : 極美“ナチュラル”食パン (生食/トースト) 200 yen

極生“北海道ミルクバター”食パン (生食/トースト) 220 yen

SET DRINK

+ 300 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE) ・紅茶 (HOT/ICE)

牛乳 (HOT/ICE) ・ジンジャエール

ウーロン茶・リンゴジュース・オレンジジュース

+ 350 yen

カフェラテ (HOT/ICE)

キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 400 yen

お濃い抹茶ラテ (HOT/ICE) ・桜ラテ (ICE)

香ばしほうじ茶ラテ (HOT/ICE)

ジューシーいちごミルク (ICE)

FOOD MENU

11:00 — 15:00

SEASONAL
PLATE



期間限定
Seasonal
Limited



冷製パスタプレート
トマトとチキンのジェノベーゼ

1,650 yen

プチトマトと蒸し鶏がのったバジル香るジェノベーゼです。
カップベリーニで作る冷製パスタは暑い日にも
さっぱり、つるりとお召し上がりいただけます。



選べる
ジャム

スペシャルプレート
ローストチキン トマトソース

2,000 yen

ボリュームミーなローストチキンに、
旨味たっぷりのトマトソースで仕上げました。
お好きなジャムを1種お選びいただけます。

● トッピング : 目玉焼き / チーズ / ジャム1種 ALL 150 yen

● 食パン1枚追加 : 極美“ナチュラル”食パン (生食/トースト) 200 yen

極生“北海道ミルクバター”食パン (生食/トースト) 220 yen

SET DRINK

+ 300 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE) ・紅茶 (HOT/ICE)
牛乳 (HOT/ICE) ・ジンジャエール
ウーロン茶・リンゴジュース・オレンジジュース

+ 350 yen

カフェラテ (HOT/ICE)
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 400 yen

お濃い抹茶ラテ (HOT/ICE) ・桜ラテ (ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (HOT/ICE)
ジューシーいちごミルク (ICE)

FOOD MENU

11:00 —→ 15:00

PASTA PLATE
SOUP PLATE



パスタプレート 濃厚カルボナーラ

1,600 yen

クリームソースと卵黄が絡み合う濃厚な味わいのカルボナーラです。
グラナパダーノチーズとベーコンの塩気がアクセントに。



パスタプレート シェフ特製ミートソース

1,600 yen

お肉たっぷりの特製ミートソースと、
4種のチーズクリームソースを絡めて味わうシェフこだわりの逸品。



スーププレート オニオングラタンスープ

1,600 yen

芯まで柔らかくした玉ねぎをまるごと使った、
素材の旨味を出した4種のチーズがとろけるグラタン風スープです。



ブルーベリーサファイア使用



煮込みデミグラスハンバーグ

1,600 yen

コク深く豊かな味わいのデミグラスソースに仕上げました。
余ったソースをパンに浸してお召し上がりください。



ブルーベリーサファイア使用

● トッピング : 目玉焼き / チーズ / ジャム1種 ALL 150 yen

● 食パン1枚追加 : 極美“ナチュラル”食パン (生食/トースト) 200 yen

極生“北海道ミルクバター”食パン (生食/トースト) 220 yen

SET DRINK

+ 300 yen

崙本オリジナルブレンド (HOT/ICE) ・紅茶 (HOT/ICE)

牛乳 (HOT/ICE) ・ジンジャエール

ウーロン茶・リンゴジュース・オレンジジュース

+ 350 yen

カフェラテ (HOT/ICE)

キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 400 yen

お濃い抹茶ラテ (HOT/ICE) ・桜ラテ (ICE)

香ばしほうじ茶ラテ (HOT/ICE)

ジューシーいちごミルク (ICE)

FOOD MENU

11:00 — 15:00

SANDWICH



厚焼きたまごの極美サンドイッチ

1,100 yen

こだわりの卵で丁寧に作ったなめらかな舌触りの厚焼き玉子を豪快にサンドしました。

 トルマリンレモン使用



半熟たまごの極美サンドイッチ

1,200 yen

「トルマリンレモン」の酸味がアクセントになった玉子と半熟たまごがとろけるサンドイッチです。

 トルマリンレモン使用

SET DRINK

+ 300 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE) ・紅茶 (HOT/ICE)
牛乳 (HOT/ICE) ・ジンジャール
ウーロン茶・リンゴジュース・オレンジジュース

+ 350 yen

カフェラテ (HOT/ICE)
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 400 yen

お濃い抹茶ラテ (HOT/ICE) ・桜ラテ (ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (HOT/ICE)
ジュシーいちごミルク (ICE)

SWEETS MENU

ALL TIME

極美“ナチュラル”食パンの豊かな小麦の香りと
フルーツやクリームとの相性をお楽しみください。



SWEETS MENU

ALL TIME

FRENCH
TOAST



フレンチトースト ストロベリー

1,200 yen

しっとりとしたフレンチトーストを引き立てる
ストロベリーソースといちごは、フレッシュで爽やかな味わい。



ストロベリーガーネット使用

※シナモンを使用しております。苦手な方はスタッフまでお声かけください。



フレンチトースト プレーン

1,000 yen

厳選した卵と牛乳でじっくりと浸し、
ふんわり焼きあげたフレンチトーストです。



ミルクバターパール使用

※こちらのジャムには蜂蜜が含まれています。
1歳未満のお様が召し上がる場合はジャム抜きでご注文ください。

※シナモンを使用しております。苦手な方はスタッフまでお声かけください。

SET DRINK

+ 300 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE) ・紅茶 (HOT/ICE)
牛乳 (HOT/ICE) ・ジンジャエール
ウーロン茶・リンゴジュース・オレンジジュース

+ 350 yen

カフェラテ (HOT/ICE)
キャラメルラテ (HOT/ICE)
チョコスモアドリンク (HOT)

+ 400 yen

お濃い抹茶ラテ (HOT/ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (HOT/ICE)
ジューシーいちごミルク (ICE)

SWEETS MENU

ALL TIME

HONEY TOAST

OTHER



極美ハニートースト プレーン

1,200 yen

オーブンで焼いた1/2斤分の食パンを使用したハニートーストに、
バニラアイス・生クリーム・蜂蜜をつけてお召し上がりください。



ミルクバターパール使用

※こちらのジャムには蜂蜜が含まれています。
1歳未満のお子様がお召し上がる場合はジャム抜きでご注文ください。

⚠ 蜂蜜は1歳未満のお子様には与えないでください。ご希望によりメープルシロップに変更頂けます。



期間限定

さくら
スイーツ

寄本の"桜"わらび餅

700 yen

春らしい桜香るもちもち食感のわらび餅です。
バニラアイスとのハーモニーをお楽しみください。



寄本珈琲
ラテベース
使用

寄本珈琲のコーヒーゼリー

700 yen

フルーティーな酸味と爽やかな口当たりが特徴の珈琲を使用し
まるでわらび餅のようなコーヒーゼリーに仕上げました。

フレッシュクリーム付き



寄本のバニラアイスラスク

400 yen

寄本の極生"北海道ミルクバター"食パンを焼き上げた
特製ラスクとバニラアイスの極上の組み合わせです。

SET DRINK

+ 300 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE) ・紅茶 (HOT/ICE)
牛乳 (HOT/ICE) ・ジンジャエール
ウーロン茶・リンゴジュース・オレンジジュース

+ 350 yen

カフェラテ (HOT/ICE)
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 400 yen

お濃い抹茶ラテ (HOT/ICE) ・桜ラテ (ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (HOT/ICE)
ジューシーいちごミルク (ICE)

SWEETS MENU

ALL TIME

SEASONAL SWEETS
MONT BLANC



期間限定
さくら
スイーツ

キャラメリゼトースト
桜のモンブラン

1,000 yen

カリッとキャラメリゼしたトーストに
ホイップクリームと求肥をのせ、
桜のクリームをあしらいました。



極美オープンサンド
いちごとカスタード

1,200 yen

甘酸っぱいいちごとふわふわの特製クリームを
たっぷり盛り付けたオープンサンドです。



極美フルーツサンド
いちご

1,100 yen

しっとり生地の極美ナチュラル食パンに
ごろっといちごをサンドしました。

 ストロベリーガーネット使用

SET DRINK

+ 300 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE) ・紅茶 (HOT/ICE)
牛乳 (HOT/ICE) ・ジンジャエール
ウーロン茶・リンゴジュース・オレンジジュース

+ 350 yen

カフェラテ (HOT/ICE)
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 400 yen

お濃い抹茶ラテ (HOT/ICE) ・桜ラテ (ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (HOT/ICE)
ジュシーいちごミルク (ICE)

DRINK MENU

ALL TIME

自家焙煎珈琲

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE) 500 yen

スペシャルティ珈琲の焙煎に最も適していると言われている焙煎機「DIEDRICH」を使用し、遠赤外線バーナーで芯までしっかりと焙煎した珈琲豆を使用しています。



カフェラテ (HOT/ICE) 550 yen

ウーロン茶 450 yen

キャラメルラテ (HOT/ICE) 550 yen

ジンジャエール 450 yen

紅茶 (HOT/ICE) 500 yen

リンゴジュース 450 yen

牛乳 (HOT/ICE) 450 yen

オレンジジュース 450 yen

SPECIAL DRINK



お濃い抹茶ラテ

(HOT/ICE)

550 yen

濃いめの抹茶のほろ苦さとミルクの
まろやかな風味が溶け合います。



香ばしほうじ茶ラテ

(HOT/ICE)

550 yen

ほうじ茶の豊かな香りが漂う、
お食事にも合う和ドリンクです。



期間限定
さくら
スイーツ

桜ラテ

(ICE)

550 yen

香り豊かな桜餅のような風味とやさしい
甘さのドリンクです。



ジューシーいちごミルク

(ICE)

550 yen

ゴロゴロとした果肉感のある甘酸っぱい
いちごコンフィチュールとミルクをあわせました。



SAKImoto Bakery Cafe
FREE WiFi

SSID: Shokupan Sakimoto Free WiFi
PASS: shokupan



INSTAGRAM

Sakimoto_bakery_cafe_osaka

