



S A K I m o t o b a k e r y

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崙本の食パンや
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 + 300 yen
- 北海道バター + 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)
チョコスマアドリンク (HOT)

+ 400 yen

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



パスタプレート トリュフ香るたっぷりきのこのクリームパスタ

1,700 yen

具沢山なきのこ類と相性抜群な香ばしいベーコンを合わせました。
トリュフの芳醇な香りがアクセントになったクリームパスタです。

- 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 (ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (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。



オレンジトバース使用



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。



ルビーローズフランボワーズ使用



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

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 (ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (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)
チョコスマアドリンク (HOT)

+ 400 yen

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

SEASONAL
MONT BLANC



キャラメリゼトースト 紫芋のモンブラン

1,100 yen

ホイップクリームに紫芋をたっぷり混ぜ込んだモンブランクリームをあしらいました。
「ルビーローズフランボワーズ」の酸味がアクセントです。



ルビーローズフランボワーズ使用

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)
チョコスマアドリンク (HOT)

+ 400 yen

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

SWEETS MENU

ALL TIME

FRENCH TOAST HONEY TOAST



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歳未満のお子様を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。



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。



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歳未満のお子様を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。

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 (ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (ICE)
ジューシーいちごミルク (ICE)

SWEETS MENU

ALL TIME

SMORE TOAST

OTHER



極美オープンサンド スモアチョコレート

900 yen

極美“ナチュラル”食パンにマシュマロを敷き詰め
こんがりと焼き上げました。
甘いマシュマロとビターなチョコレートがマッチするスイーツです。



極美オープンサンド スモアストロベリー

950 yen

こんがり焼いたマシュマロにストロベリーソースをたっぷりかけ、
バニラアイスと甘酸っぱいいちごを添えました。
温かいトーストにアイスがとろけます。



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

ドリンク付き 900 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)
チョコスモアドリンク (HOT)

+ 400 yen

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