



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 **380 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 **400 yen**  
卵不使用 そのまま食べたい、何も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 ..... **+ 600 yen**
- 北海道バター ..... **+ 200 yen**



ストロベリー



ブルーベリー



ミルクバター



ピスタチオ



アールグレイ

- 食パン1枚追加： 極美“ナチュラル”食パン (生食/トースト) **280 yen** / 極生“北海道ミルクバター”食パン (生食/トースト) **300 yen**

## SET DRINK

**+ 350 yen**

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)  
紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (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

**+ 400 yen**

カフェラテ (HOT/ICE)  
キャラメルラテ (HOT/ICE)

**+ 450 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)

朝を、昼を、或いは真夜中を。

その時々のお食卓を彩る、

寄本のジャム。



お食事などのメニューにはジャムを追加いただけます。

ジャム1種 200 yen



ミルクバター

濃厚でやさしいミルクとバターの香りがクセになる、珠玉のミルクジャム。自慢はとろりとなめらかな口あたり。



ピスタチオ

シシリー産ピスタチオを贅沢に使用し、濃厚に仕上げました。豊かな甘さと香ばしさがクセになる逸品です。



アールグレイ

香り高いアールグレイでいれたミルクティーを、じっくり煮詰めた濃厚で上品なジャムです。



ストロベリー

苺と砂糖を丁寧に煮詰めたジャムの女王。甘みと酸味のバランスが良く、すっきりとした後味です。



ブルーベリー

ブルーベリーの甘みと酸味を引き出し、レモンで爽やかに仕上げました。しっかりとした甘さのごろごろ果肉。

# 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  
PREMIUM PLATE



春期限定  
Spring  
Limited

*Premium  
Plate*



プレミアムプレート  
照り焼きチキン

2,850 yen

- トッピング : 目玉焼き 150 yen / チーズ 200 yen / ジャム1種 200 yen
- 食パン1枚追加 : 極美“ナチュラル”食パン (生食/トースト) 280 yen / 極生“北海道ミルクバター”食パン (生食/トースト) 300 yen

## SET DRINK

+ 350 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)  
紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (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

+ 400 yen

カフェラテ (HOT/ICE)  
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 450 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)

# FOOD MENU

11:00 — 15:00

SEASONAL  
PLATE



スペシャルプレート  
照り焼きチキン 2,300 yen



パスタプレート  
菜の花とシラスの柚子胡椒パスタ

1,800 yen

春の訪れを感じる菜の花に、ふっくら釜揚げしらすを合わせました。  
オリーブオイルと白だしのやさしい旨みに、  
柚子胡椒の爽やかな香りとほどよい辛みがアクセント。  
仕上げに刻みのを散らした、春限定の和風パスタです。

- トッピング : 目玉焼き 150 yen / チーズ 200 yen / ジャム1種 200 yen
- 食パン1枚追加 : 極美“ナチュラル”食パン (生食/トースト) 280 yen / 極生“北海道ミルクバター”食パン (生食/トースト) 300 yen

## SET DRINK

+ 350 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)  
紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (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

+ 400 yen

カフェラテ (HOT/ICE)  
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 450 yen

お濃い抹茶ラテ (HOT/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

PASTA PLATE  
SOUP PLATE



パスタプレート 濃厚カルボナーラ

1,900 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

1,900 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

1,900 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。



煮込みデミグラス  
ハンバーグ

1,900 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。



とろけるチーズの  
トマト煮込みハンバーグ

2,000 yen

ジューシーなハンバーグを濃厚なトマト  
煮込みソースととろけるチーズで深み  
ある味わいに仕上げました。

- トッピング : 目玉焼き 150 yen / チーズ 200 yen / ジャム1種 200 yen
- 食パン1枚追加 : 極美“ナチュラル”食パン (生食/トースト) 280 yen / 極生“北海道ミルクバター”食パン (生食/トースト) 300 yen

## SET DRINK

+ 350 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)  
紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (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

+ 400 yen

カフェラテ (HOT/ICE)  
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 450 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)

# FOOD MENU

11:00 — 15:00

SANDWICH



厚焼きたまごの極美サンドイッチ

1,400 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。甘酸っぱいレモンジャムをアクセントに使用しています。



半熟たまごの極美サンドイッチ

1,600 yen

レモンジャム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。

## SET DRINK

+ 350 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)

紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (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

+ 400 yen

カフェラテ (HOT/ICE)

キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 450 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)

# SOUP PLATE

11:00 —→ 15:00



## トリュフとマッシュルームの スーププレート

1,500 yen

香り豊かなトリュフとブラウンマッシュルームをたっぷり使った、濃厚でなめらかなクリームスープの心温まるプレートです。

## SET DRINK

+ 350 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)  
紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (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

+ 400 yen

カフェラテ (HOT/ICE)  
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 450 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)

# CROISSANT MENU

11:00 —→ 15:00

CROISSANT  
SAND



クロワッサンドッグ

800 yen

芳醇なバターの香りが広がるクロワッサンに  
パリッとジューシーな粒マスタードをのせたウィンナーをサンドしました。

## SWEETS CROISSANT



ブリュレクロワッサン プレーン

1,000 yen

サクッと香ばしく焼き上げたブリュレクロワッサンに、  
ひんやりとしたアイスとクリームをたっぷりサンドしました。



ブリュレクロワッサン ストロベリー

1,300 yen

香ばしいブリュレクロワッサンに冷たいアイスをサンド。  
ストロベリーソースを贅沢にかけ、仕上げにピスタチオをトッピング。

## SET DRINK

+ 350 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)  
紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (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

+ 400 yen

カフェラテ (HOT/ICE)  
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 450 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

---

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 SWEETS  
MONT BLANC



春季限定  
Spring  
Limited

## キャラメリゼトースト 抹茶のモンブラン

1,400 yen

モンブランのようにたっぷり絞った抹茶クリームの中に、ふんわりクリームを閉じ込めた  
抹茶のほろ苦く奥行きのある味わいを楽しむ春の贅沢スイーツ。

## SET DRINK

+ 350 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)  
紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (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

+ 400 yen

カフェラテ (HOT/ICE)  
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 450 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

FRENCH  
TOAST



フレンチトースト ストロベリー

1,500 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。

※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

1,300 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。

## SET DRINK

+ 350 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)

紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (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

+ 400 yen

カフェラテ (HOT/ICE)

キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 450 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



極美オープンサンド  
いちごとカスタード

1,500 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。



極美ハニートースト プレーン

1,500 yen

オープンで焼いた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。



ミルクバタージャム使用

※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。



寄本のバニラアイスラスク

500 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

+ 350 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)

紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (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

+ 400 yen

カフェラテ (HOT/ICE)

キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 450 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)

# 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た焙煎機「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。



### 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。



### ホットチョコレート

(HOT)

650 yen

深みのあるチョコレートとミルクの  
リッチな味わいをお楽しみください。



SAKImoto Bakery Cafe  
**FREE WiFi**

SSID: Shokupan Sakimoto Free WiFi  
PASS: shokupan

---



**INSTAGRAM**

Sakimoto\_bakery\_cafe\_osaka

