



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



食パンをシンプルに楽しむ

ワンプレートメニュー。



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 **+ 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 (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
レモンスカッシュ (ICE) ・ピーチスカッシュ (ICE)

+ 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入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



Premium
Plate



プレミアムプレート
ローストチキン 香草パン粉焼き

2,850 yen

- トッピング : 目玉焼き 150 yen / ス克蘭ブルエッグ 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 (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
レモンスカッシュ (ICE) ・ピーチスカッシュ (ICE)

+ 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

SEASONAL
PLATE



ローストチキンに
レモンやにんにく香るマオンソースと
香草パン粉をまぶして香ばしく焼き上げました。

夏季限定
Summer
Limited

選べる
ジャム

スペシャルプレート
ローストチキン香草パン粉焼き
2,300 yen



パスタプレート
エビと大葉の冷製パスタ

1,700 yen

えびの旨みと爽やかな大葉の香りを
オリーブオイルでさっぱりと仕上げた冷製パスタ。
コーンの甘みとブラックペッパーのアクセントが絶妙です。

- トッピング : 目玉焼き 150 yen / スクランブルエッグ 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 (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
レモンスカッシュ (ICE) ・ピーチスカッシュ (ICE)

+ 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



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の
ある味わいに仕上げました。

- トッピング : 目玉焼き 150 yen / スクランブルエッグ 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 (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
レモンスカッシュ (ICE) ・ピーチスカッシュ (ICE)

+ 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 (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
レモンスカッシュ (ICE) ・ピーチスカッシュ (ICE)

+ 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)

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 (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
レモンスカッシュ (ICE) ・ピーチスカッシュ (ICE)

+ 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)

OPEN TOAST

11:00 — 15:00



彩り野菜のオープントースト



ミートチーズ

彩り豊かな野菜に、濃厚ミートチーズとウィンナーを合わせたサラダトースト。

950 yen



きのこベーコン

カリッと焼き上げたベーコンと5種類のきのこことマッシュルームを合わせた、彩りサラダのトースト。

950 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)

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

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 (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
レモンスカッシュ (ICE) ・ピーチスカッシュ (ICE)

+ 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)

SWEETS MENU

ALL TIME

HONEY TOAST
OTHER



Very
Popular!

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。



夏季限定
Seasonal
Limited

極美ブリュレフレンチトースト

1,300 yen

ブリュレのかりかりとした食感と
カスタードがとろけるフレンチトーストです。



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。ご希望によりメールシロップに変更頂きます。



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。

寄本珈琲
ラテベース
使用



寄本珈琲の
コーヒーゼリー

550 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、風味豊かなコーヒーゼリーに
仕上げました。

夏季限定
Seasonal
Limited

SET DRINK

+ 350 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
レモンスカッシュ (ICE) ・ピーチスカッシュ (ICE)

+ 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)

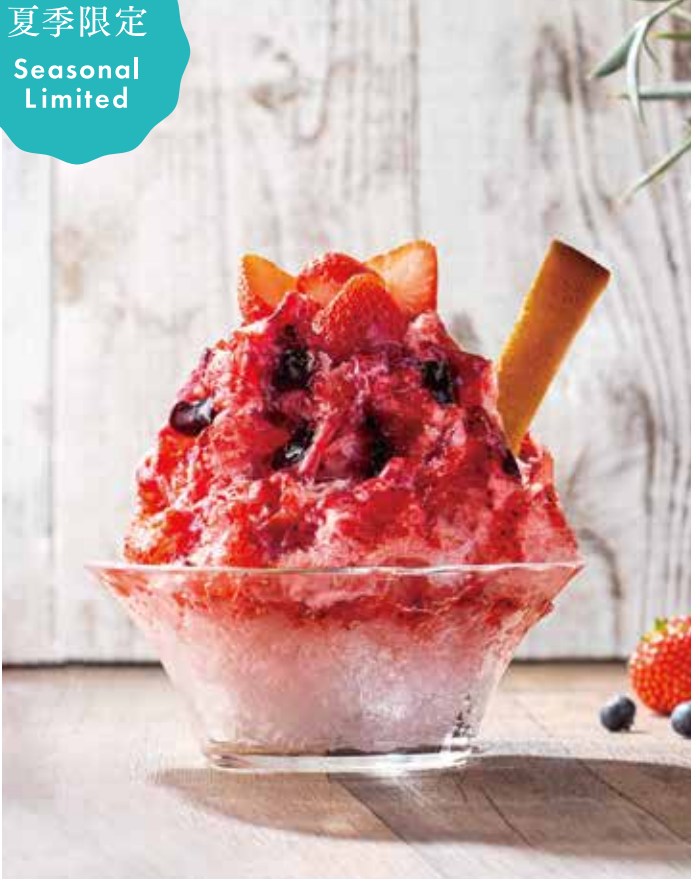
SWEETS MENU

ALL TIME

SEASONAL SWEETS
SHAVED ICE

夏季限定

Seasonal
Limited



寄本のかき氷 いちごとブルーベリー

いちごピューレといちごコンフィチュールに
濃厚なブルーベリージャムをあしらい、いちごをのせました。

1,200 yen



寄本のかき氷 マンゴーとレモン

華やかに香るマンゴピューレと
甘酸っぱいレモンジャムをあしらい、マンゴー果肉をのせました。

1,000 yen

国産バターや蜂蜜のkokを閉じ込めた「極生“北海道ミルクバター”食パン」をサクサクのラスクにし、添えました。
ピューレやソースをディップしたり、箸休めとしてお楽しみください。

SET DRINK

+ 350 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
レモンスカッシュ (ICE) ・ピーチスカッシュ (ICE)

+ 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)

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)

600 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)

600 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。



期間限定

レモンスカッシュ
(ICE)

450 yen

レモンの甘酸っぱさが、夏にぴったりの爽やかなドリンクです。



期間限定

ピーチスカッシュ
(ICE)

450 yen

クリアな爽快感のある炭酸水と桃のほど良い甘み感じるフルーティーな飲み心地。



SAKImoto Bakery Cafe
FREE WiFi

SSID: Shokupan Sakimoto Free WiFi
PASS: shokupan



INSTAGRAM

Sakimoto_bakery_cafe_osaka

