



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 **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
PREMIUM PLATE



Premium
Plate

サラダ

ローストチキンの
和風オニオンソース



オニオン
ベーコンスープ

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
ローストチキンの和風オニオンソース

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)
ジューシーいちごミルク (ICE)

FOOD MENU

11:00 — 15:00

SEASONAL
PLATE



- トッピング : 目玉焼き 150 yen / スクラブルエッグ 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

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 / 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 (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

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



キャラメリゼトースト 贅沢焼き栗モンブラン

1,500 yen

香ばしい焼き栗ペーストを贅沢に混ぜ込んだマロンクリームを、
ふんわりホイップクリームの上にモンブランのようにたっぷり絞りました。

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

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)
ジューシーいちごミルク (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。



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歳未満のお召し上がり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 (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)

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。



SAKImoto Bakery Cafe
FREE WiFi

SSID: Shokupan Sakimoto Free WiFi
PASS: shokupan



INSTAGRAM

Sakimoto_bakery_cafe_osaka

