

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嵜本の食パンや
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。

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。



※素材、盛付けは変更する場合がございます。※アレルギーにつきましてはスタッフにお尋ねください。(表示価格は全て 税込です。/ All prices include tax. /全部价格已包含税。)

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

+ 400 yen

嵜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）

+ 500 yen

カフェラテ（HOT/ICE）
キャラメルラテ（HOT/ICE）

+ 550 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

ローストチキンの和風オニオンソース　2,300 yen



パスタプレート

ベーコンと
ほうれん草のクリームパスタ

1,800 yen

ベーコンの香ばしい旨みと、ほうれん草のやさしい甘みを、なめらかで
コク深いクリームソースに閉じ込めました。素材それぞれの風味を楽しめる、
濃厚でまろやかな味わいの贅沢なクリームパスタです。

- 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

+ 400 yen

嵜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）

+ 500 yen

カフェラテ（HOT/ICE）
キャラメルラテ（HOT/ICE）

+ 550 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

+ 400 yen

嵜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）

+ 500 yen

カフェラテ（HOT/ICE）
キャラメルラテ（HOT/ICE）

+ 550 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

+ 400 yen

嵜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）

+ 500 yen

カフェラテ（HOT/ICE）
キャラメルラテ（HOT/ICE）

+ 550 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

+ 400 yen

嵜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）

+ 500 yen

カフェラテ（HOT/ICE）
キャラメルラテ（HOT/ICE）

+ 550 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）

CUSTOMIZED TOAST





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。

- ○ 北海道バター+2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
 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

+ 400 yen

嵜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）

+ 500 yen

カフェラテ（HOT/ICE）
キャラメルラテ（HOT/ICE）

+ 550 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。



※素材、盛付けは変更する場合がございます。※アレルギーにつきましてはスタッフにお尋ねください。(表示価格は全て税込です。/ All prices include tax. /全部价格已包含税。)

SWEETS MENU

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

+ 400 yen

嵜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）

+ 500 yen

カフェラテ（HOT/ICE）
キャラメルラテ（HOT/ICE）

+ 550 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

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

+ 400 yen

嵜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）

+ 500 yen

カフェラテ（HOT/ICE）
キャラメルラテ（HOT/ICE）

+ 550 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

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。



嵜本のバニラアイスラスク

500 yen

嵜本の極生“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

+ 400 yen

嵜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）

+ 500 yen

カフェラテ（HOT/ICE）
キャラメルラテ（HOT/ICE）

+ 550 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

自家焙煎珈琲

嵜本オリジナルブレンド (HOT / ICE) 550 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)	600 yen	ウーロン茶	500 yen
キャラメルラテ (HOT / ICE)	600 yen	ジンジャエール	500 yen
紅茶 (HOT / ICE)	550 yen	リンゴジュース	500 yen
牛乳 (HOT / ICE)	550 yen	オレンジジュース	500 yen

SPECIAL DRINK



お濃い抹茶ラテ

(HOT / ICE)

700 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)

700 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)

600 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