

■ EAT IN [00席]     TAKE OUT

## Bakery Kitchen Yamaguchi

ベーカリーキッチン ヤマガチ

富士山の溶岩で造った石窯で焼くベーカリー。遠赤外線の効果で、素材の旨味をギュッと閉じ込めて焼き上げたパンは、ひと味もふた味も違う美味しさと評判。今回のサンドイッチのテーマは、シンプル・イズ・ベスト。人気のパン・ヴィエノワ、フランスパンを使って作り上げた注目のサンドです!!

### Menu info

5月24日(土) 10:00~15:00

「住まいのふるや(甲府市朝気1-2-66)」にて開催される「コテコテ市」に出店。当店の他、いろんなお店が集まる楽しいイベントですよ!!

☎055-287-7237

甲府市小瀬町315-17

● 営 / 9:30~18:00

(無くなり次第閉店)

● 休 / 日曜 (平日不定休)



シンプルな仕上がりにだけに  
パンと食材のおいしさが際立つ逸品。



1.新玉ねぎのサンドイッチ¥198 / スライスした新玉ねぎとロースハムをサンドしました。シャキシャキの食感が楽しいシンプルな逸品。2.県産ピオーネ&クリームチーズ¥298 / 産のピオーネとほんのり甘いクリームチーズの組み合わせ。ラム酒が香る大粒ピオーネのボリューム感と食感がたまりませんよ!! 3.セミドライトマト&クリームチーズ¥298 / 味わセミドライトマトとクリームチーズの組み合わせ。アクセントに散りばめられたローズマリーが食欲を誘います。4.オリーブ¥133 / シェフのお気に入り素材!! アンチョビ入りオリランパンで包み込んだお洒落でかわいい仕上がりに♡