

街の小さなパン屋

KAMEYA

石窯パン工房KAMEYA

向島店

商品パンフレット



「お取り置き」とは？

品切れ等で買いたい商品が無くならないよう「お取り置き」の注文をいただくと店舗にて、連絡を頂いた時点で「商品」を「お取り置き」してお買上の精算もお待たせすること無くレジ精算も出来る亀屋の新しいサービスメニューです。但し、商品は焼き立て、出来立て、揚げたてを保証し、提供することではないことをご了承頂きますようお願い申し上げます。「お取り置き」の詳細注文方法は、裏面に記載しております。

お知らせ

- パンフレットの商品を「お取り置き」いたします。
商品パンフレットに紹介されている商品は、下記の要領にて「品切れ」でお買上出来ないことなく「お取り置き」いたします。
※当日、店舗の状況により一部の商品で対応出来ない場合があることを、ご了承頂きますようお願い申し上げます。
お電話又は店頭にて前日又は当日午後1時前までに「お取り置き」の注文を頂けると買い損ねることなく混雑時でもお待たせせずお買上頂けます。
※お受け取り時、追加のお買上は恐れ入りますが通常のレジ精算となります。
※同一の商品が10個を超える場合、48時間前を目安にご予約となります。
- 「特別注文」お受けいたします。
イベント、会合、会議等の「軽食」としてご注文のご予約をお受けいたします。ご注文の内容に付きましては「サンドイッチ」「オードブル」「パンフレット」の商品の「組み合わせ」も出来ます。注文内容は店舗にてお気軽にご相談ください。
※ご予約内容により商品受渡しまでの期間が異なりますのでお問合せください。

石窯パン工房KAMEYA 向島店

〒131-0033 東京都墨田区向島3-39-8

TEL 03-3625-2201

定休日：毎週火曜日

営業時間：6:30～19:00

<http://kameya-group.com>



※商品パンフレット 制作：2016年6月版

※商品の価格は全て「税抜」の価格です。

★フランスパン★

- 1 明太子フィセル ￥220-
フランスパンに自家製の明太ソースを挟み焼き上げました。
- 2 チョリソーフランク ￥200-
辛口のチョリソーをフランス生地でき焼き上げました。
- 3 ポテトブール ￥170-
ポテトサラダをフランス生地で包み、ガーリックバターとチーズをトッピングし焼き上げました。
- 4 ベーコンのカンパーニュ ￥210-
ベーコンと粒マスタードをカンパーニュ生地でき焼き上げました。
- 5 ベーコンエピ ￥196-
ベーコンと粒マスタードをフランス生地でき焼き上げました。
- 6 チーズブール ￥480-
溶けるチーズ2種類と溶けないチーズ2種類をフランス生地でき焼き上げました。
ホール ￥480-
ハーフ ￥240-
- 7 バジルベーコンフランス ￥458-
ベーコン・チーズ・バジルペーストをフランス生地でき焼き上げました。
ホール ￥458-
ハーフ ￥229-
- 8 バタール ￥234-
外はパリパリ、中はふんわりと仕上がっているフランスパンです。
- 9 十勝バケット ￥241-
国産小麦を100%使用したフランスパンです。
- 10 全粒粉のカンパーニュ ￥380-
全粒粉を混ぜ込んだカンパーニュです。とても香ばしく仕上がりました。
ホール ￥380-
ハーフ ￥190-
- ★揚げ物★
 - 1 超ロングフランク ￥460-
90センチのロングウインナーをフランス生地でき焼き上げました。
 - 2 すみだカレー番長 ￥143-
とてもフルーティーでお子様でも召し上がれるカレーパンです。
 - 2 シュガーツイスト ￥105-
ドーナツ生地をツイストして揚げ、グラニュー糖をあえました。
 - 3 きな粉ツイスト ￥105-
ドーナツ生地をツイストして揚げ、きな粉をあえました。
 - 4 あんドーナツ ￥124-
中はこしあんです。

★調理パン★

1  ¥170-
 ☆下町コロッケパン
 ゴロゴロ牛肉の入ったコロッケとシャキシャキキャベツに特製ソースをかけた。

3  ¥350-
 ☆煮込みバーガー
 120グラムのあいびきハンバーグを特製デミグラスソースで煮込み、野菜とサンドしました。

5  ¥200-
 ☆パニーニ
 中身は、ベーコン・大葉・トマト・チーズ・バジルペストを挟んでこんがり焼きました。

7  ¥191-
 ☆カルボナーラタルティーヌ
 フランスパンの上にカルボナーラソースとパスタ・ベーコンを乗せこんがり焼きました。

9  ¥100-
 ☆塩バターロール
 中にバターを入れて焼き上げているので中はとってもジューシーです。

11  ¥168-
 ☆塩パン チーズ
 塩パンにクリームチーズと溶けるチーズをトッピングし焼き上げました。

13  ¥172-
 ☆石窯ピザ
 たっふりチーズと自家製ピザソースにたくさんの具材をトッピング。

★デニッシュ★

1  ¥180-
 ☆ブルーベリーデニッシュ
 ヨーグルトと自家製ブルーベリーソースをトッピングしました。

3  ¥180-
 ☆ポムダノワーズ
 リンゴの甘露煮をデニッシュ生地にカスタードをひき一緒に焼き上げました。

2  ¥160-
 ☆ソース焼きそばパン
 昔ながらの焼きそばパンです。

4  ¥220-
 ☆やわらかチキンバーガー
 シャキシャキキャベツと竜田揚げをマヨネーズでシンプルに仕上げました。

6  ¥172-
 ☆スティックドック
 超ロングフランクをホットドック風に仕上げました。

8  ¥140-
 ☆野菜おやき
 野菜菜にマヨネーズをあえたっふり詰めました。

10  ¥189-
 ☆明太チーズフォンデュ
 明太子とクリームチーズをソフトな生地で包み焼き上げました。

12  ¥189-
 ☆塩パン バジたまベーコン
 塩パンにたまご・ベーコン・バジルソースをトッピングし焼き上げました。

14  ¥189-
 ☆塩パン チーズカレー
 塩パンにカレーとチーズをトッピングし焼き上げました。

★菓子パン★

1  ¥120-
 ☆向島あんぱん
 甘さ控えめな粒あんがたっぷり入ってます。

3  ¥130-
 ☆こだわりのクリームパン
 自家製のカスタードクリームを使っています。

5  ¥115-
 ☆プレミアムメロンパン
 中がふわふわのメロンパンです。

7  ¥156-
 ☆エンサイマダ
 グラニュー糖とマーガリンを混ぜたクリームを練りこんで焼き上げました。

9  ¥153-
 ☆メープルフレンチ
 メープルラウンド食パンをフレンチトーストにしました。仕上げにメープルシロップをかけています。

11  ¥143-
 ☆正義の味方アンパンマンパン
 子供に人気のアンパンマンをパンにしました。中身はこしあん、顔はチョコで書いてあります。

13  ¥130-
 ☆ミルクーフランス
 ソフトな生地に自家製練乳クリームを端から端まで詰めました。

5  ¥134-
 ☆クロワッサン
 バターの風味広がるクロワッサンです。

1  ¥172-
 ☆半熟プリン
 KAMEYA特製のプリンです。

2  ¥143-
 ☆生チョコココロネ
 自家製の生チョコをぎっしり詰めています。

4  ¥124-
 ☆ピーナッツパン
 ソフトな生地とつぶつぶのピーナツクリームが絶妙です。

6  ¥168-
 ☆ザクザクココナツメロンパン
 ふわふわのメロンパンにザクザク触感のココナツクリームをサンドしました。


8  ¥143-
 ☆ブーさんのおやつ
 ぶどう食パンをフレンチトーストにしました。仕上げにはちみつと粉糖をトッピング。

10  ¥172-
 ☆ミルク風味のぶどうパン
 ぶどうパンに練乳クリームを乗せて焼き上げました。

12  ¥53-
 ☆ハイジの白いパン
 生地の自然な甘さと塩味のするパンです。

14  ¥53-
 ☆レーズンロール
 自然酵母を使用したパンです。レーズンのほのかな甘みと生地の自然な甘さがグッドです。

★焼き菓子★

2  ¥1100-
 ☆チーズケーキ
 自家製のチーズケーキソースを菓子生地の土台で焼き上げました。

★サンドイッチ★

1  ¥150-
 ☆たまごサンド
 自家製たまごサラダをサンドしました。

3  ¥200-
 ☆ハムサンド
 ハム・きゅうり・レタスをマヨネーズとサンドしました。

5  ¥220-
 ☆ツナトマトサンド
 ツナサラダとトマトをサンドしました。

7  ¥250-
 ☆ハムたまごサンド
 玉子サンドとハムサンドが2切れづつ入ったパックです。

9  ¥310-
 ☆半熟玉子のBLTサンド
 ベーコン・レタス・トマト・半熟オムレツを大地の食パンでサンドしました。

★食パン★

1  ¥210-
 ☆カメヤ食パン
 程よい甘さの食パンです。

3  ¥240-
 ☆全粒粉食パン
 全粒粉が入ったとても香ばしい食パンです。

5  ¥343-
 ☆ぶどう食パン
 たっふり干しぶどうが入った食パンです。

2  ¥230-
 ☆ふわトロたまごサンド
 2種類のふわトロのたまごサラダをサンドしました。

4  ¥220-
 ☆ツナキュウリサンド
 ツナサラダときゅうりをサンドしました。

6  ¥230-
 ☆ハムカツサンド
 厚切りのハムカツを特製ソースとオニオンソースでサンドしました。

8  ¥320-
 ☆エッグタンドリーちきんサンド
 タンドリーチキンとたっふりの野菜とサンドしました。マイルドにするためにたまごサラダを加えています。

10  ¥330-
 ☆ローズカツサンド
 シャキシャキのキャベツと特製ソースをつけたカツをサンドしました。

2  ¥340-
 ☆天国食パン
 甘みの強い食パンなのでそのままでも召し上がれます。

4  1本 ¥458-
 ハーフ ¥229-
 ☆メープルラウンド
 メープルシートを織り込んであり、メープル風味の食パンです。

6  ¥305-
 ☆大地食パン
 粉・水・塩・イーストだけで作ったシンプルな食パンです。