Yanesen Bread

この谷根千で人気のベーカリーにご協力いただき、 日替わりでフロントにて販売しております。

¥300 ~

MORNING MENU

ORDER 7:30 - 11:00 (L.O. 10:30)



ベーカリーミウラ-Bakery Miura

香り豊かなパンが人気の「ベーカリーミウラ」 小麦を挽くところから時間をかけて、手作りしています。 Famous for its bread made with natural yeast.



+



Granola Yogurt

¥1,000



根津のパン-Nezu no Pan

地元の人が足しげく通う根津のパン屋さん。 国産小麦粉を自家製酵母で長時間発酵。 親しみやすいパンが特徴的。

Very popular bakery among the locals.

Domestic wheat flour fermented with homemade yeast.



Cise

ベーカリー併設の創作ビストロ「Cise」 自家製パンは、ふんわりした食感と もちもちの食感が特徴的。 Charming bistro making bread by hand

Charming bistro making bread by hand using a high amoung of water and yeast so the bread are fluffy and easy to eat.

Ratatouille Soup

w/ Yanesen Bread

ラタトゥイユスープ /谷根千のパン付き





Seasonal Potage

w/ Yanesen Bread

季節野菜のポタージュ /谷根千のパン付き



B

Avocado Toast w/ Salad

アボカドトースト /サラダ付き



A



Cream Cheese & Blueberry Bagel w/ Salad

ブルーベリー クリームチーズ ベーグル / サラダ付き





