

パンの店 カッタ ンメニュー一覧

〒509-5402 岐阜県土岐市曾木町 1704-7
 TEL/FAX **0572-52-2636**
 営業時間 9:00~17:00 ※売り切れ次第終了
 定休日 毎週木曜日、金曜日 ※臨時休業あり
 Pあり / イートインあり

<パンのご予約承ります>

- ・ご予約はお電話にて承っております。(FAX およびメールでは承っておりません)
- ・混雑時は当日予約をお受けできない場合がありますので、前日までのご予約がお勧めです。また一部のパン(ダイヤモンド系)につきましては、2日前までのご予約をお願いしております。
- ・食物アレルギーに関する原材料のご確認、ご相談は店舗までお問い合わせください。

(価格は全て税込です)

.....食パン系.....

カッタ ン(角型食パン) 1/2本(1斤) **320円**
 1本(2斤) **640円**

きめ細やかなこだわりの角食パン
 ※前日予約で角食パン→山型食パンにも変更可能です

カッタ ンのココット食パン(1斤) **420円**

ココットの鍋で焼き上げる耳が薄くて食べやすい食パン
 ※1日限定8個

山型食パン 1/2本(1斤) **320円**
 1本(2斤) **640円**

内層(中身)が軽くサンドウィッチなどにもおすすめ

発芽玄米食パン 1/2本(1斤) **360円**
 1本(2斤) **720円**

栄養価が高く玄米の甘味が強くしっとり

こめっ娘 1/2本 **320円**
 1本 **640円**

米粉100% ※卵・乳製品・小麦粉不使用

こめっ娘(粒あん) 1/2本 **400円**
 1本 **800円**

米粉100%パンに 特上粒あん入り

ミルク食パン 1/2本 **320円**
 1本 **640円**

水を使わず、リッチでミルクィな仕上がりのミニ食パン

豆食 1/2本 **370円**
 1本 **740円**

うぐいす豆とあずきがたっぷりのミニ食パン

.....ソフト系(つづき).....

クララの白パン **280円**

こだわり食パンKattanの生地になっぴり
 チョコチップ入り ※卵不使用

風和 **260円**

ふわふわ抹茶生地×アーモンドチョコ
 豊田 お茶の純平さんの抹茶を使用

きなこもち **240円**

おはぎのような優しい甘さのきなこクリームと
 ナッツのザクザク食感がアクセント

ノアレザン **270円**

こだわり食パンKattanの生地にくるみと
 レーズンがたっぷり カソナード仕上げ

こっぺぱん **130円**

色々な具材を挟んで召し上がれ!

こっぺぱん(詰め合わせ) **390円**

ロールパン **70円**

朝食やおやつにぴったり!

ロールパン(詰め合わせ) **210円**

バターロール **100円**

ふんわり、しっとりきめ細やか!

発芽玄米ロール **100円**

栄養価が高く玄米の甘味が強くしっとり

発芽玄米ロール(詰め合わせ) **300円**

おいも畑のロールパン **220円**

発芽玄米×さつまいも×ごま さつまいもがたっぷり!

玄米コーン **220円**

発芽玄米×コーン
 料理に合わせやすい素朴さとコーンの優しい甘味

.....ソフト系.....

ふわふわあんぱん **200円**

こだわり食パンKattanの生地の特上つぶあん入り
 ※卵不使用

ふわふわクリームパン **200円**

こだわり食パンKattanの生地自家製カスタード入り

(価格は全て税込です)

.....ソフト系(つづき).....

つぶあんぱん 200円

竹澤製餡所さんが当店のために炊いた特上粒あん入り

こしあんぱん 200円

竹澤製餡所さんが当店のために炊いた特上こしあん入り

栗あんぱん 220円

季節限定(10月~2月頃) 洋風マロン餡

メロンパン 200円

贅沢にバターを使用したサクサクのクッキー生地
※香料不使用

チョコチップメロンパン 220円

サクサククッキー生地×チョコチップ

クリームパン 200円

こだわりの自家製カスタードクリーム入り

キャラメルクリームパン 230円

ほろ苦いキャラメルクリームたっぷり
スライスアーモンド仕上げ

ちぎりパン 200円

ふわふわしっとり やわらかミルクパン カソナード仕上げ

ツオップ(三つ編み) 330円

じゅわっと有塩バター×バナラシュガー仕上げ

和み 250円

シェフが自ら足を運び仕入れた香り高いほうじ茶を生地に練り込み 特上粒あん 加塩バター 二色の豆を合わせた自信作!

★内閣総理大臣賞受賞

豊田 お茶の純平さんのほうじ茶を使用

和みロール 200円

香り高いほうじ茶のロールパン

黒糖くるみ 220円

黒糖を練り込んだ生地にくるみ入り

.....ソフト系(つづき).....

生姜と柚子 220円

生姜と柚子のさわやかな香りと優しい甘さ
カソナード仕上げ

ショコラクランベリー 240円

ケーキのようなしっとりショコラ生地 クランベリーと
チョコレート入り はちみつバター仕上げ

コーヒーミルク 220円

コーヒー生地にホホワイトチョコチップ入り

ウインナーロール 250円

こだわりブランド豚を使用
※仕入れ状況によって異なります

ウインナーロール(カレーソース) 250円

ごろっとチキンのカレーパン 240円

こだわりカレーと炭火焼チキンの相性抜群!

きんぴらツナ 220円

きんぴらごぼう×ツナ相性抜群和風テイスト!

ごろごろお野菜 230円

彩りお野菜×ツナ ※仕入れ状況によって異なります

ツナとコーンのやわらかピザ 200円

食べやすく人気の王道コンビ

明太モッチーズ 270円

ピリ辛明太子にサクッとレンコン きねつき餅を合わせ
マイルドに仕上げ

ハムコーン 200円

お食事パンの王道!

塩パン 180円

じゅわっと加塩バター

明太コーン 260円

発芽玄米の生地に博多明太子を贅沢に使用

ピリ辛あげとネギのこっぺぱん 300円

瑞浪 永井豆腐店さんのピリ辛あげを使用
絶妙な組み合わせが癖になる!

(価格は全て税込です)

.....フランス系.....

フランスパン 250円

バートル(35~40cm程度) 小麦の甘味を追求した逸品

プティフランス 100円

ミニサイズのフランスパン

チーズフランス 450円

歯切れの良いフランスパンにチーズがたっぷり

はちみつフロマージュ 280円

地元の濃厚はちみつと4種のチーズ溢れる
大人気のフランスパン!

あんバターフランス 250円

特上粒あんがたっぷり バターの塩気との相性抜群!

栗拾い(秋冬限定) 280円

ラム酒を加えた洋風マロン餡と渋皮栗 さつまいもを
合わせ 栗の形に焼き上げ

豆助 220円

うぐいす豆×あずきのフランスパン

甘栗とくるみのフランスパン 250円

国産栗×くるみ 香ばしいハーモニー

さつまいもフランス 250円

さつまいもたっぷり! はちみつバター仕上げ

イチジクとくるみのフランスパン 280円

白ワインと香辛料で調理した黒イチジク
クリームチーズ くるみがごろり

ベーコンエピ 200円

麦の穂の形のベーコン入りフランスパン
カリッと香ばしい

バジルウインナー 290円

こだわりあらびきウインナー×バジルソース
相性抜群 大満足のボリューム感!

.....フランス系(つづき).....

マスタードフランス 290円

こだわりあらびきウインナー×マスタード
相性抜群 大満足のボリューム感!

カレーウインナー 290円

こだわりあらびきウインナー×カレーソース
相性抜群 大満足のボリューム感

ツナコーン 250円

ハードタイプ ボリューム満点!相性抜群!

カプレーゼ 350円

(夏季限定)※トマトの出荷時期のみ
豆乳クリーム×バジル×大葉×トマトを合わせた特製ピザ
※トマトの仕入れ状況によって種類の変更あり

博多明太子フランス 230円

ピリ辛明太子がやみつき間違いなし!

ガーリックフランス 220円

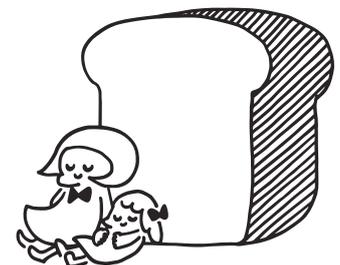
にんにくの香りと加塩バターをたっぷり

ピリ辛あげとネギのフランスパン 250円

瑞浪 永井豆腐店さんのピリ辛あげを使用
絶妙な組み合わせが癖になる!

焼き込みショコラ 240円

アーモンドチョコを挟んで焼き上げ



(価格は全て税込です)

.....タルティーヌ系.....

<フランスパンに具材をのせて焼き上げたオープンサンド>

しらすとネギのタルティーヌ 300円

フランスパンと和のコラボレーション

ベーコンと玉ねぎのタルティーヌ 300円

Kattanオリジナルフィリング 玉ねぎの甘味を感じる逸品

えびカツカレー 300円

えびカツ×こだわりカレー ポリューム満点

きのかカレーウイナー 300円

3種のきのか×こだわりカレー×こだわりのブランド豚
※仕入れ状況によって異なります

きのことブロッコリー 300円

3種のきのか×ホワイトソース×ブロッコリー×ツナ

スイートポテトのタルティーヌ 300円

種子島安納芋のスイートポテトを贅沢に使用

窯焼きナスとミートソースのタルティーヌ(夏季限定) 290円

茄子をオリーブオイルで窯焼き
甘さとジューシーさを実現

キャラメルナッツとバナナのタルティーヌ 280円

自家製キャラメルクリーム ナッツの香ばしさが
完熟バナナと相性抜群

筑前(秋冬限定) 270円

甘辛いレンコンに里芋 人参 さやえんどうを合わせ
どこか懐かしい筑前煮をイメージ

スパイシータンドリーチキンのタルティーヌ 270円

タンドリーチキン×鮎色玉ねぎ×豆乳クリーム
マヨカレーソース仕上げ

鶏そぼろと南瓜のタルティーヌ 260円

甘味噌鶏そぼろと南瓜 薬味ネギを合わせた
和風タルティーヌ

.....タルティーヌ系(つづき).....

ボラーチョ 260円

卵サラダとハムをベースに
じっくり炒めた鮎色玉ねぎの優しい甘さがポイント

チゲ風 豚ひき肉とキムチのタルティーヌ 260円

ピリッと旨辛豚キムチにきねつき餅を合わせた
新感覚タルティーヌ

トマトバジルチキン 250円

炭火焼チキン×バジルソース
トマトガーリックソースとまるやか豆乳クリーム

お野菜カレーのタルティーヌ 250円

彩りお野菜×こだわりカレー

トマトチキンカレー 250円

炭火焼チキン×こだわりカレー
トマトガーリックソースとまるやか豆乳クリーム

ペペティーヌ 250円

にんにくキャベツ×ベーコン
ペペロンチーノ風タルティーヌ

ほうれん草とじゃがいものタルティーヌ 250円

ほうれん草のソテー×ジャーマンポテト

ジャーマンポテトのタルティーヌ 230円

ほくほくじゃがいもとウイナー×ホワイトソース

クロックムッシュ 250円

自家製ホワイトソース
ハム×グリュエルチーズ仕上げ

クロックムッシュ~バジルチキン~ 250円

炭火焼チキン×バジルソース×グリュエルチーズ仕上げ

ミートソースのクロックムッシュ 250円

ミートソース×ハム×グリュイエルチーズ仕上げ

(価格は全て税込です)

.....クロワッサン系.....

クロワッサン 220円

サクサク食感と発酵バターの芳醇な香り

クロワッサンショコラ 250円

アーモンドチョコ入りクロワッサン

サクリスタン 250円

杖のような細長い形が特徴的なヨーロッパの伝統菓子
パイ生地をひねって焼き上げたサクサク食感

クロワッサンウインナーチーズ 320円

こだわりブランド豚使用のジューシーなウインナー
※仕入れ状況によって異なります

クロワッサンハムチーズ 320円

チェダーチーズ×ブランドハム使用

クロワッサンダマンド★ 320円

自家製カスタードクリーム入り

ほうじ茶のクロワッサンダマンド★ 320円

厳選したほうじ茶を使用 カスタードクリーム入り

抹茶のクロワッサンダマンド★ 320円

厳選した抹茶を使用 カスタードクリーム入り

ショコラダマンド★ 320円

アーモンドチョコ入り

★ ダマンド… アーモンドクリームをかけて焼き上げた品
2日前までのご予約が必要です

.....焼き菓子.....

クロッカシ (1個)130円
(2個)260円

クロワッサンとくるみとお砂糖で
歯ごたえあるカリカリ食感に焼き上げました

ラスク 180円

ひとつひとつ丁寧に仕上げました
※マーガリン・香料不使用



<焼き上がり時間目安>

- 09:00 こだわり食パンKattan/タルティーヌ系/ソフト系(順番に焼き上がります)
- 11:00 クロワッサン系
- 12:00 フランス系
- 14:30 発芽玄米食パン

※都合により焼き上がり時間が大幅にずれる場合がございます