

パンの店 カッタ ンメニュー一覧 (2024.12)

〒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 ※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) **340円**
1本(2斤) **680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

ココット食パン(1個/要予約) **580円**

ココットの鍋で焼き上げる耳が薄くて食べ易い食パン
☆直径約16cm

山型食パン 1/2本(1斤) **340円**
1本(2斤) **680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(要予約) 1/2本(1斤) **390円**
1本(2斤) **780円**

栄養価が高く玄米の甘味が強くしっとり

ぶどう食パン(要予約) 1/2本 **490円**

しっとり食パンの中に程よく感じるラム酒漬けレーズン
お食事にもおやつにも◎

こめっ娘 1/2本 **340円**
1本 **680円**

米粉100% ※卵・乳製品・小麦粉不使用

こめっ娘(粒あん/要予約) 1/2本 **420円**

米粉100%パンに 特上粒あん入り

ミルク食パン(要予約) 1/2本 **330円**
1本 **660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 **390円**
1本 **780円**

うぐいす豆とあずきを混ぜ込んだ
ほんのり甘いしっとりミニ食パン

.....ソフト系.....

ふわ餅大福 **250円**

こだわり粒あん、お豆、バターをお餅と一緒に包みふっくらと

ふわふわクリームパン **210円**

こだわり食パンカッタ ンの生地に自家製カスタード入り

クララの白パン **290円**

こだわり食パンカッタ ンの生地になっぷりチョコチップ入り

風和 **280円**

ふわふわ抹茶生地xアーモンドチョコ
豊田 お茶の純平さんの抹茶を使用

ふわふわ黒豆きなこ **250円**

丹波の黒豆、クリームチーズと一緒に包み
ふっくらときなこ仕上げ

ノアレザン **280円**

こだわり食パンカッタ ンの生地にくるみと
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 **80円**

ほんのり甘くてしっとり 朝食やおやつにぴったり!

ロールパン(詰め合わせ) **240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 **110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) **330円**

おいも畑のロールパン(要予約) **240円**

発芽玄米xさつまいもxごま さつまいもがたっぷり!

(価格は全て税込です)

.....ソフト系 (つづき).....

つぶあんぱん 210円

竹澤製餡所さんが当店のために炊いた特上粒あんを丁寧に包んだ自慢の一品

こしあんぱん 210円

竹澤製餡所さんが当店のために炊いた特上こしあんを丁寧に包んだ自慢の一品

メロンパン 210円

贅沢にバターを使用したサクサクのクッキー生地定番の人気商品!

チョコチップメロンパン 230円

サクサククッキー生地×チョコチップ

クリームパン 210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(要予約) 240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 210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) 340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

ほうじ茶ロール 210円

香り高いほうじ茶のロールパン

黒糖くるみ 240円

黒糖を練り込んだ生地にくるみ入り

コーヒーミルク 230円

コーヒー生地にホワイトチョコチップ入り

.....ソフト系 (つづき).....

ウインナーロール 290円

ジューシーで旨い瑞浪ボノポークウインナーを使用

ウインナーロール(カレーソース) 290円

ごろっとチキンのカレーパン 260円

大人気!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 230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 240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 210円

食べやすく人気の王道コンビ

明太モッチーズ 290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 220円

お食事パンの王道!

塩パン 190円

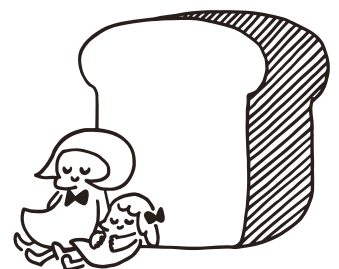
じゅわっと加塩バター

揚げ焼きチーズフランク 290円

チーズが練り込まれたクリーミーなウインナーをサクッと揚げ焼きに!

ソースカツこっぺぱん 370円

特製ソースを染み込ませた厚切りロースカツを千切りキャベツとサンド



(価格は全て税込です)

.....フランス系.....

フランスパン 260円

バタール(35~40cm程度) 小麦の甘味を追求した逸品

プティフランス 110円

ミニサイズのフランスパン

チーズフランス 560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 290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 260円

特上粒あんがたっぷり バターの塩気との相性抜群!

くるみこしあんクリームチーズ 260円

当店こだわりこし餡の甘みと
チーズの塩気が絶妙な組み合わせ

豆助 240円

うぐいす豆xあずきのフランスパン

甘栗とくるみのフランスパン 290円

国産栗xくるみ 香ばしいハーモニー

さつまいもフランス 260円

さつまいもたっぷり! はちみつバター仕上げ

マカダミアショコラガーナ 340円

香ばしくローストしたマカデミアナッツと
アーモンドチョコの組み合わせ

ベーコンエピ 210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

醤油バターコーン 270円

バターを折り込んだ歯切れの良いコーン生地を
砂糖醤油で甘じょっぱく仕上げた人気商品!

.....フランス系(つづき).....

バジルウインナー 290円

こだわりハーブウインナーxバジルソース
大満足のボリューム感!

トマトチリウインナー 310円

瑞浪ポーノポークウインナーx
オリジナル甘辛スイートチリソース

ハニーマスタードフランス 310円

瑞浪ポーノポークウインナーx粒マスタード
はちみつ仕上げでマイルドに

カレーウインナー 290円

チーズウインナーとマイルドなカレーソースの組み合わせ

ツナコーン 270円

ハードタイプ ボリューム満点!相性抜群!

博多明太子フランス 240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 240円

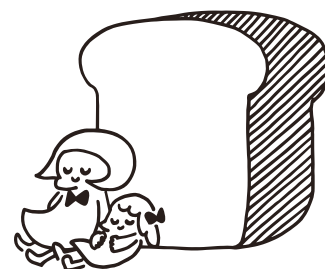
おろしたてにんにくの香りと加塩バターを贅沢に

焼き込みショコラ 250円

アーモンドチョコとビターチョコ
2種のチョコをフランスパンにサンド

ヤモリパン 270円

ヤモリの形がなんとも可愛い!歯切れの良い
フランスパンにチーズを包み、丁寧に焼き上げた
オリジナル商品



(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 310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 310円

Kattanオリジナルフィリング 玉ねぎの甘味を感じる逸品

きのかレーウインナー 340円

3種のきのか×こだわりカレー×瑞浪ポーノポーウインナー
※仕入れ状況によって異なります

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

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 290円

タンドリーチキン×銚色玉ねぎ×豆乳クリーム
マヨカレーソース仕上げ

韓国海苔と砂肝のタルティーヌ 320円

韓国海苔と砂肝をアクセントにニンニク、ごま油で炒めた
ネギとキャベツを乗せた新感覚タルティーヌ

ペペティーヌ 280円

にんにくキャベツ×ベーコン
ピリッと辛いペペロンチーノ風タルティーヌ

ジャーマンポテトのタルティーヌ 260円

ほくほくじゃがいもとウインナー×ホワイトソース

クロックムッシュ 270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~ 270円

炭火焼チキン×バジルソース×グリュエルチーズ仕上げ

クロックムッシュ~ミートソース~ 270円

ミートソース×ハム×グリュエルチーズ仕上げ

.....クロワッサン系.....

クロワッサン 260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 280円

アーモンドチョコ入りクロワッサン

クロワッサンウインナーチーズ 330円

瑞浪ポーノポーウインナー使用

クロワッサンハムチーズ 360円

チェダーチーズ×オニオン×ハム

クロワッサンダマンド★ 390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★ 390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★ 390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★ 390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.....

クロッカン (1個)200円
(2個)400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

<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