

# パンの店

## カッタン メニュー一覧 (2025.5)

〒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(ダマンド系)につきましては、2日前までの予約をお願いしております。
- 食物アレルギーに関しての原材料のご確認、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) **360円**  
1本(2斤) **720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)

**600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) **360円**  
1本(2斤) **720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) **410円**  
1本(2斤) **820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 **510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 **360円**  
1本 **720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 **440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 **350円**  
1本 **700円**

水を使わず、リッチでミルキーな仕上がりのミニ食パン

#### 豆食

1/2本 **410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

**270円**

こだわり粒あん、お豆、バターをお餅と一緒に包みふくらと

#### ふわふわクリームパン

**230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

**310円**

こだわり食パンカッタンの生地にたっぷりチョコチップ入り

#### 風和

**300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

#### ふわふわ黒豆きなこ

**270円**

丹波の黒豆、クリームチーズと一緒に包み  
ふくらときなこ仕上げ

#### ノアレザン

**300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り!

#### こっぺぱん(詰め合わせ)

**390円**

#### ロールパン

**90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)

**270円**

#### バターロール

**120円**

ふんわり、しっとりきめ細やか!

#### 発芽玄米ロール

**120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)

**360円**

#### おいも畑のロールパン(要予約)

**260円**

発芽玄米×さつまいも×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** 230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** 230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** 230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** 250円

サクサククッキー生地×チョコチップ

**クリームパン** 230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)** 260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** 230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)** 360円

じゅわっと有塩バター×バニラシュガー仕上げ

**和み** 270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 お茶の純平さんのはうじ茶を使用

**ほうじ茶ロール** 230円

香り高いほうじ茶のロールパン

**黒糖くるみ** 320円

黒糖を練り込んだ生地にくるみ入り

**コーヒーミルク** 250円

コーヒーベースにホワイトチョコチップ入り

・・・・・ソフト系(つづき)・・・・・

**ワインナーロール** 310円

ジューシーで旨い瑞浪ボーノポークワインナーを使用

**ワインナーロール(カレーソース)** 310円

**ごろっとチキンのカレーパン** 280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** 250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** 260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** 230円

食べやすく人気の王道コンビ

**明太モッチーズ** 310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** 240円

お食事パンの王道!

**塩パン** 210円

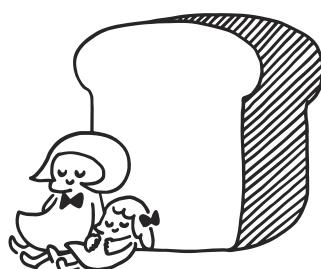
じゅわっと加塩バター

**揚げ焼きチーズフランク** 310円

チーズが練り込まれたクリーミーなワインナーを  
サクッと揚げ焼きに!

**ソースカツコッペパン** 390円

特製ソースを染み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** 280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** 130円

ミニサイズのフランスパン

**チーズフランス** 580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** 310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** 280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** 280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** 260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** 340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** 280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** 360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

**ロックマカダミア** 370円

イチジク、ホワイトチョコ、マカダミアナッツ、バターを  
混ぜ込み、ロック(岩石)のようなザクっとハードな  
食感に仕上げた逸品!

**醤油バターコーン** 290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)・・・・・

**ベーコンエピ** 230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

**バジルワインナー** 360円

こだわりハーブワインナー×バジルソース  
大満足のボリューム感!

**ハニーマスタードフランス** 330円

瑞浪ボーノポークワインナー×粒マスタード  
はちみつ仕上げでマイルドに

**カレーウィンナー** 310円

チーズワ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** 290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** 260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** 260円

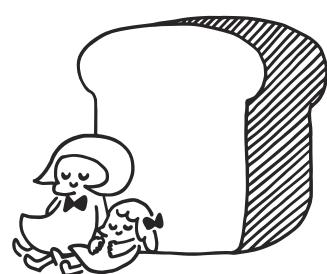
おろしたてにんにくの香りと加塩バターを贅沢に

**焼き込みショコラ** 270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** 290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>

<b>しらすとネギのタルティーヌ</b>	330円
フランスパンと和のコラボレーション	
<b>ベーコンと玉ねぎのタルティーヌ</b>	330円
Kattanオリジナルフィリング 玉ねぎの甘味を感じる逸品	
<b>きのこカレーウィンナー</b>	360円
3種のきのこ×こだわりカレー×瑞浪ボーノポークワインナー ※仕入れ状況によって異なります	
<b>窯焼きナスとミートソースのタルティーヌ(夏季限定)</b>	310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	
<b>筑前(秋冬限定)</b>	290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	
<b>スペイシータンドリーチキンのタルティーヌ</b>	310円
タンドリーチキン×鈴色玉ねぎ×豆乳クリーム マヨカレーソース仕上げ	
<b>韓国海苔と砂肝のタルティーヌ</b>	340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	
<b>ペペティーヌ</b>	300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	
<b>ジャーマンポテトのタルティーヌ</b>	280円
ほくほくじゃがいもとウインナー×ホワイトソース	
<b>クロックムッシュ</b>	290円
自家製ホワイトソース ハム×グリュエルチーズ仕上げ	
<b>クロックムッシュ～バジルチキン～</b>	290円
炭火焼チキン×バジルソース×グリュエルチーズ仕上げ	
<b>クロックムッシュ～ミートソース～</b>	290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・・・・・

<b>クロワッサン</b>	280円
サクサク食感と発酵バターの芳醇な香り	
<b>クロワッサンショコラ</b>	300円
アーモンドチョコ入りクロワッサン	
<b>クロワッサンウインナーチーズ</b>	350円
瑞浪ボーノポークウインナー使用	
<b>クロワッサンハムチーズ</b>	380円
chedarチーズ×オニオン×ハム	
<b>クロワッサンダマンド★</b>	410円
自家製カスタードクリーム入り	
<b>ほうじ茶のクロワッサンダマンド★</b>	410円
厳選したほうじ茶を使用 カスタードクリーム入り	
<b>抹茶のクロワッサンダマンド★</b>	410円
厳選した抹茶を使用 カスタードクリーム入り	
<b>ショコラダマンド★</b>	410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・・・・・

<b>クロッカン</b>	(1個)220円 (2個)440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	

新商品や限定商品など、メニュー表に載っていないものも  
多数ございます。また仕入の都合等により、メニュー表の  
価格と実際の価格が異なる場合がございますので  
詳細はお電話にてお問い合わせ下さい。