

# パンの店 カッタ ン

## メニュー一覧 (2025.5)

1/4 ページ

〒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っくらと

**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 ンの生地にな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  
ふっ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れ!

**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OPP(三つ編み) 360円

じゅわっと有塩バター×バナラシュガー仕上げ

### 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 お茶の純平さんのほうじ茶を使用

### 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 310円

ジューシーで旨い瑞浪ポーノパークウインナーを使用

### ウインナーロール(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 390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 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)のようなザクッとハードな  
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

バジルウインナー 360円

こだわりハーブウインナー×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

瑞浪ポーノポークウインナー×粒マスタード  
はちみつ仕上げでマイルドに

カレーウインナー 310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 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

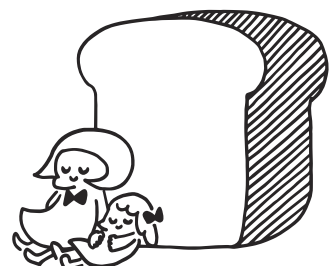
おろしたてにんにくの香りと加塩バターを贅沢に

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>

**しらすとネギのタルティーヌ** 330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** 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

**きのこカレーウイナー** 360円

3種のきのこ×こだわりカレー×瑞浪ポーノポーウイナー  
※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)** 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

**筑前(秋冬限定)** 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

**スパイシータンドリーチキンの  
タルティーヌ** 310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

**韓国海苔と砂肝のタルティーヌ** 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

**ペペティーヌ** 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

**ジャーマンポテトのタルティーヌ** 280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** 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

**クロックムッシュ〜バジルチキン〜** 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

**クロックムッシュ〜ミートソース〜** 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 ・ ・ ・ ・ ・

**クロワッサン** 280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** 300円

アーモンドチョコ入りクロワッサン

**クロワッサンウイナーチーズ** 350円

瑞浪ポーノポーウイナー使用

**クロワッサンハムチーズ** 380円

チェダーチーズ×オニオン×ハム

**クロワッサンダマンド★** 410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★** 410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★** 410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★** 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 ・ ・ ・ ・ ・

**クロッカン** (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。