



# Itadaki

## グルテンフリーの玄米パン

ビタミンやミネラルを多く含んでいる玄米を、米粉にせずに粒のまま使うので、消化・吸収がゆっくりです。

小麦アレルギーの人、血糖値の急激な変化が気になる人にも食べていただけます。



### FOOD MENU | お食事

丹後こしひかりのお米パン(玄米)を使ったサンドイッチ

国産の豚もも肉低温調理ハムとスカモルツァチーズ(熟成モッツァレラ)使用

# ハムチーズサンド

単品

400 円(税込)

ドリンクセット

650 円(税込)

ドリンクメニューよりお好きなドリンクを1つお選びいただけます

# DRINK MENU | お飲み物

## COFFEE

**アイスコーヒー** 350円(税込)  
豊かな香りとコクのある味わいを感じつつ、すっきりとクリアな後味

**水だしアイスコーヒー** 限定 350円(税込)  
原料原産地：ブラジル、ベトナム 20杯



## JUICE

**CHABAA(チャバ)** CHABAAはタイ・バンコクに2000年に創業したトロピカルフルーツプロダクトブランドです。

— **ココナッツ** 350円(税込)  
原材料名：ココナッツ

— **ポメロ&グレープ** 350円(税込)  
原材料名：果実(ポメロ、ぶどう)、果粒(ポメロ)

— **マンゴー&グレープ** 350円(税込)  
原材料名：果実(ぶどう、マンゴー)/酸化防止剤(ビタミンC)



Itadakiのお米ぱんは  
特A評価をとったこともある  
丹後のお米を使っています

丹後コシヒカリは、日本穀物検定協会による米の食味ランキングで、最高ランクの「特A」を何度も獲得した実績のあるお米です。そんな丹後のおいしいお米を使った、もっちり食感のお米ぱんです。