


吟遊詩人 Ginyu Shijin Boulangerie

TEL 03-5335-6362
3-2-2 Amanuma, Suginami-ku
Open 8:00~20:00

Classic 定番商品

- 1. スイートブール Sweet Boule** ¥180
卵とバターをたっぷり使ったブリオッシュ。生地にビスケット生地を絞り焼き上げました。
Brioche with plenty of Egg, Butter and Dough mixed with Cookie Dough and baked.
- 2. 国産小麦バゲット Domestic Flour Baguettes** ¥280
江別製粉 E65 使用。料理に添える時は 3~4cm に切って親指で皮を裂くようにはがして食べ、残った柔らかい中身はソースをつけて食べるのがオススメです。
E65 Flour. We recommend you to peel off Crust and Eat the Crumb dipping in Sauce.
- 3. 国産小麦バタール**
Domestic Flour Butter brioche rolls ¥280
仏語で「あいのこと」「中間」という意味。生地のおおきさはバゲットと同量です。厚めにスライスしてトーストか、バゲットとは違った形のサンドウィッチにするのもオススメです。
The same amount of Dough as Baguettes, We recommend you to slice it thickly and toast it or make a sandwich.
- 4. バターミルクフランス Butter milk France** ¥220 
フランスパンに練乳とバターのクリームをたっぷり絞りました。
French Bread with plenty of Condensed Milk and Butter Cream.

- 5. クリームチーズと小倉あん**
Cream Cheese and Sweet Red Bean Paste ¥220 
フランスパン生地に小倉あんとクリームチーズを包み込みました。
Cream Cheese and Sweet Red Bean Paste in a French Bread.
- 6. 国産小麦の食パン (月・水・金の夕方焼き上がり)**
Domestic Flour, Plain Bread (baked in the evening on Monday, Wednesday and Friday) ¥380
- 7. 国産小麦の食パン (2分の1サイズ)**
Domestic Flour, Plain Bread, Half Size ¥190
江別製粉はるゆたか、岩見沢産小麦キタノカオリ、喜美良糖国産さとうきび糖、しままあす塩使用。月・水・金の夕方ごろ焼き上がり。
Hokkaido Haruyutaka Flour, Iwamizawa Wheat, Kitanokaori, Sugarcane and Salt. baked in the evening on Monday, Wednesday and Friday.

Today's Bread

(About Three different kinds a day)




日替わり食事パン1日3種類くらい

- 8. 国産小麦のコーンブレッド**
Domestic Flour, Corn Bread ¥470
- 9. 国産小麦のコーンブレッド (2分の1サイズ)**
Domestic Flour, Corn Bread, Half Size ¥235
コーングリッツ、北海道産小麦粉、喜美良糖さとうきび糖、ベーキングパウダー、しままあす塩、無塩バター、蜂蜜、脱脂粉乳、卵、生イースト
Corn Grits, Hokkaido Flour, Sugarcane, Baking Powder, Salt, Salt-Free Butter, Honey, powdered skim Milk, Egg, Yeast.
- 10. 国産小麦のレーズンブレッド**
Domestic Flour, Raisin Bread ¥470
- 11. 国産小麦のレーズンブレッド (2分の1サイズ)**
Domestic Flour, Raisin Bread, Half Size ¥235
北海道産小麦粉、喜美良糖さとうきび糖、しままあす塩、無塩バター、レーズン、サルタナレーズン、ラム酒、シナモン、脱脂粉乳、卵、イースト
Hokkaido Flour, Sugarcane, Salt, Salt-Free Butter, Raisin, Sultana Raisins, Rum, Cinnamon, powdered skim Milk, Egg, Yeast.
- 12. 国産小麦の全粒粉入り食パン**
Domestic Flour, whole wheat flour, Plain Bread ¥480

- 13. 国産小麦の全粒粉入り食パン (2分の1サイズ)**
Domestic Flour, whole Wheat Flour Plain Bread ¥240
江別製粉 強力全粒粉、岩三沢産キタノカオリ、喜美良糖さとうきび糖し、ままあす塩
Powerful whole Wheat Flour, Iwamizawa Kitanokaori, Sugarcane, Salt.
- 14. 国産小麦のパンドミ**
Domestic Flour, Pain de mie ¥450
- 15. 国産小麦のパンドミ (2分の1サイズ)**
Domestic Flour, Pain de mie, Half Size ¥225
北海道産小麦粉、無糖練乳、無塩バター、喜美良糖さとうきび糖、しままあす塩、生イースト
Hokkaido Flour, Sugar-free Condensed milk, Salt-free Butter, Sugarcane, Salt, Yeast.
- 16. 国産小麦のくるみパン**
Domestic Flour, Walnut bread ¥340
北海道産小麦粉、喜美良糖さとうきび糖、しままあす塩、無塩バター、卵、生イースト
Hokkaido Flour, Sugar-free Condensed Milk, Salt-free Butter, Sugarcane, Salt, Yeast.
- 17. 国産小麦のシリアル食パン**
Domestic Flour, Cereal Plain Bread ¥450
- 18. 国産小麦のシリアル食パン (2分の1サイズ)**
Domestic Flour, Cereal Plain Bread, Half Size ¥225
カソナードシュガー、北海道産小麦粉、脱脂粉乳、しままあす塩、喜美良糖さとうきび糖、無塩バター、生イースト、大豆、オートミール、ひまわりの種、亜麻仁
Cassonade, Hokkaido Flour, Powdered Skim Milk, Salt, Sugarcane, Salt-free Butter, Yeast, Soy Beans, Oatmeal, Sunflower Seeds, Linseed.



Dressed Bread

定番調理パン時々によって変わります 

19. ツナポテトチーズ Tuna Potato Cheese …………… ¥200   




調理パン生地に角切りポテトの入ったツナを乗せてチーズをかけ焼き上げました。

Cubed Potatoes and Tuna topped with Cheese on Top in Bread.

20. ベーコンチーズ Bacon Cheese …………… ¥240  

フランスパン生地にベーコンとピザチーズを包み焼きあげました。



Bacon and Pizza Cheese baked in French Bread.

21. 揚げ茄子カレー Deep-fried Eggplants Curry …………… ¥200   

調理パンの生地にカレーと揚げ茄子を乗せピザチーズをトッピングして焼きあげました。



Curry and Deep-fried Eggplants baked on Bread topped with Cheese.

22. 照り焼きチキン&エッグ

Teriyaki Chicken and Egg …………… ¥240  


調理パン生地に自家製エッグと照り焼きチキンを乗せ焼きあげました。

Homemade Egg and Teriyaki Chicken baked on Bread.

23. とうもろこしチーズ Corn Cheese …………… ¥200  

調理パン生地にピザチーズとスイートコーンをたっぷり乗せ焼きあげました。



Pizza Cheese and a Plenty of Sweet Corn baked on Bread.

24. ソーセージ Sausage …………… ¥200 

調理パン生地にあらびきポークウインナーを乗せて焼きあげました。

Coarsely Ground Sausage baked on bread.




25. スモークチキンとドライトマト

Smoked Chicken and Dried Tomato …………… ¥240  

調理パン生地にピザソースとスモークチキン、ドライトマトをトッピングして焼きあげました。


Pizza Sauce and Smoked Chicken baked on bread, Dried Tomato as topping.

26. チョップドハムとコーンのグラタン

Chopped Ham and Corn Gratin …………… ¥240   


調理パン生地にキューブ状のハムとコーン入りのグラタンをトッピングして焼きあげました。

Cubed Ham and Corn Gratin baked on Bread.

27. サルサソーセージ Salsa Sausage …………… ¥210 

あらびきポークウインナーにサルサソースをかけて焼きあげました。

Coarsely Ground Sausage with Salsa Sauce baked on Bread.

28. ハーブソーセージ Herb Sausage …………… ¥210 

調理パン生地にハーブソーセージを乗せて焼きあげました。

Herb Sausage baked on Bread.

Seasonal Bread

季節で変わるメニュー

29. デニッシュ (季節がわりに1日3種類くらい)

Danish (Seasonal three kinds a day)

例えば…自家製カスタードのデニッシュ、ブルーベリーのデニッシュ、リンゴのデニッシュ

Ex. Homemade Custard Danish, Blueberry Danish, Apple Danish

30. マフィン (1日2種類)

Muffin (Two kinds a day)

例えば…バナナチョコレートマフィン

Ex. Banana Chocolate Muffin.


31. スコーン (1日3種類くらい)

Scone (Three kinds a day)


例えば…プレーンスコーン、かぼちゃのスコーン、チョコチップスコーン

Ex. Plain Scone, Pumpkin Scone, Cholate Chips Scone.


Others その他

32. ナガサワ無調整牛乳 Nagasawa Whole Milk …………… ¥270 

33. 15 種野菜のヘルシーサラダ

15 different Kinds of Vegetable Healthy Salad …………… ¥210 


34. 10 品目の根菜サラダ


10 different Root Crops Salad …………… ¥210 

35. パックドリンク A Pack of Drink …………… ¥130

36. ペットボトル A Bottle of Drink …………… ¥200

37. ナガサワプレーンヨーグルト

Nagasawa Plain Yogurt …………… ¥330 

38. 無添加マーガリン Organic Margarine …………… ¥320 

39. きのことペーストトリュフ風味

Mushroom Paste with a truffle flavor …………… ¥900

※メニューは季節によって変わることがあります。

Some of Menu change depending on the Season.

<Notice>










Some of restaurants accept CASH ONLY

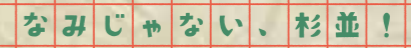
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant


Some of restaurants require COVER CHARGE

Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

 Chicken  Pork  Seafood  Vegetables  Flour
 Beef  Fish  Egg  Dairy Products  Spicy

協力:  なみじゃない、杉並!
中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO