

ランチタイム 10:30~14:00

# 自家製 ハンバーガーランチ

600 円 税込

選べる♪  
ドリンク付 800 円 税込

TAKE  
OUT  
お持ち帰り  
できます!!



## ハーモニーバーガー

パンズ、牛肉 100%パテ、ソースはすべて自家製  
フレッシュレタス・トマト・オニオンとマヨネーズ



## BLTバーガー

ドイツ製法の自家製ベーコン、ソースはすべて自家製  
フレッシュレタス・トマト・オニオン

自家製

# パスタランチ

ソースの 600 円 税込

選べる♪  
ドリンク付 800 円 税込

TAKE  
OUT  
お持ち帰り  
できます!!



## 自家製ウインナーの ナポリタン

ドイツ製法の自家製ウインナー入り  
ピーマン・玉ねぎ & イタリアンソース



## 自家製 ベーコンときこのパスタ

ドイツ製法の自家製ベーコン & 舞茸・しめじ  
が入ったオリジナルソースが自慢! 青菜添え



ランチタイム 10:30~14:00

# 自家製 ドリア & トースト

選べる♪ドリンク付 **プラス 200円**

★こちらの食パンは北海道産高級小麦「はるゆたかブレンド」を使用



## 自家製カレーソースの カレードリア

とろ〜りチーズ & 国産豚の  
カレーソースが自慢です!

**600円**税込



## 自家製ウインナーの ピザトースト

自家製ウインナー、玉ねぎ & ピーマン  
とろ〜りチーズ!

**350円**税込



## 採れたて卵の フレンチトースト

採れたて卵にじっくりつけて  
ふんわり・しっとり

**300円**税込

**お得♪**



店内のパン、お惣菜を350円以上  
お買い上げ店内でお召し上がりの方、

選べる♪  
**プラス 200円**でドリンクセット  
ご利用できます♪

# デザート

16:00まで

パン工房手作り



## ガトーショコラ

選べる♪  
単品 **280円**税込  
ドリンク付 **480円**税込



## しぼりたて豆乳の チーズケーキ

選べる♪  
単品 **280円**税込  
ドリンク付 **480円**税込

豆富工場の  
豆富アイス



プレーン  
**180円**税込



ココア  
**210円**税込



抹茶  
**210円**税込

# ドリンクメニュー

## ホットドリンク



ホットコーヒー

300 円税込

※ホットコーヒーは  
おかわり100円!



紅茶

300 円税込



自家製豆乳ホット

300 円税込



カフェラテ

350 円税込



自家製豆乳ラテ

350 円税込

## アイズドリンク・ジュース



アイスコーヒー

300 円税込



アイ스티ー

300 円税込



自家製豆乳アイス

300 円税込



アイスカフェラテ

350 円税込



自家製豆乳ラテ

350 円税込

★こちらの缶ジュースは“ドリンク付き”の対象外です



オレンジジュース

300 円税込



りんごジュース

300 円税込



コーラ

300 円税込



ジンジャーエール

300 円税込



メロンソーダ

300 円税込





大沢ハーモニー

# ワークショップハーモニーのこだわり

## ～自家製造による安心・安全・良質の素材～



### 【パン・焼き菓子】

北海道産小麦「はるゆたかブレンド」を使用し、湯種製法の食パンや地元の果物を使ったデニッシュが人気です。

毎日焼いているパンは、近隣の養鶏場より採れたて卵を使用しています。



### 【お豆腐・生揚げ・油揚げ】

国産丸大豆100%の手作り豆腐。油揚げや生揚げは、国産米油で一枚ずついねいに手揚げしています。三鷹市の小中学校に納品し、食育に貢献しています。



### 【三鷹スモーク】

国産の豚肉・鶏肉など高品質の材料と本場ドイツより香辛料・岩塩・ブナの木チップを仕入れ、安心・安全の手作りのドイツ製法にこだわっています。



### 【お惣菜・お弁当・デザートなど】

旬のものや地元野菜などを使用したお惣菜やお弁当が人気です。ハーモニー商品を活かした手作りのオードブルやデザートの豆乳プリンも好評です。



### 【SDGs 取り組みについて】

自家製のおからを使用した、おから茶・クッキー・惣菜・おから堆肥などを開発・販売し、食品ロスに努めています。

「ドイツ製法」とは・・・手間をおしまずひとつひとつ丁寧に手作りし、食品添加物は発色剤のみ必要最小限の使用で賞味期限を2週間に設定し、商品は安心してお召し上がり頂けるよう製造しております。

国産の豚肉や鶏肉と本場ドイツの香辛料・岩塩・ブナの木チップを使用し、じっくりスモークするため肉質が「しっとり」としているのが特徴です。ソーセージのケーシングは天然のニュージーランド産の羊腸を使用し、パリッとした食感を味わえます。