

# サンビル 1月18日

山の中の小さなドイツパン工房Hirose ーMenuー		価格(税込)
1-1-2	有機ライ麦全粒粉パン (北米産有機ライ麦100% +サワー種) マイルドですが酸味あります クリームチーズを塗りはちみつをつけてどうぞ	400
1-8-2	古代小麦のパン (北海道産有機スペルト小麦全粒粉100%+サワー種) 栄養価の高いスペルト小麦、味わいがあります	600
1-9-2	農家のパン(有機ライ麦60%+小麦全粒粉20%+小麦強力粉20%+サワー種) バウアンブロート、外はサクッと中は柔らか	400
1-10-2	フロッケンセザム(有機ライ麦全粒粉+有機小麦全粒粉+有機強力粉+押麦+サワー種) クルミ、レーズン、ピールの入った美味しい食事パン	600
1-14-2	小麦全粒粉パン (有機小麦全粒粉100%+小麦サワー種) たっぷりのバターとブルーチーズをのせて！	450
1-19	チャバタ(有機強力粉+小麦サワー種+オリーブオイル) イタリア生まれのチャバタをサワー種で時間をかけて作りました。中もっちり！、	600
1-20-2	Hiroseのパン(有機小麦強力粉+有機小麦全粒粉+小麦サワー種) サワードウブレッド 厚めのスライスにバター、ハム、ソーセージ、トマト、卵料理、美味しいはず	400
1-21-2	Hiroseのパン_シード(有機小麦全粒粉+有機小麦強力粉+小麦サワー種) 有機のひまわり、かぼちゃ、ゴマ、亜麻の実を混ぜたサワードウブレッド 色々載せて！	600
1-22-2	Hiroseのパン_五穀 有機(小麦強力粉+スペルト小麦全粒粉+ライ麦全粒粉+小麦サワー種) 3種類の粉に加え有機オーツ麦、大麦(有機押し麦+有機もち麦)の五穀、食物繊維豊富！	600
2-3	クルミとレーズンパン (オーガニック強力粉+ライ麦全粒粉+自家製酵母) 定番！有機クルミと有機サルタナレーズン使用	600
2-4	ナツツとドライフルーツのパン(有機強力粉+有機ライ麦+有機小麦) 有機クルミと有機ドライフルーツ(イチゴ、アンズ、イチジク、レーズン)がたっぷり！	1000
2-11	ハードトースト:砂糖や乳成分、卵は入っていません！ 北海道産強力粉(春よ恋) + モルト + 生イーストのシンプル生地	250
4-1	ブレートヒエン(ゼンメル)_種付き、全粒粉入り 種付5種類 (ゴマ、ケシ、ひまわりの種、かぼちゃの種、亜麻の実)	150
4-3	ブレツツェル生地のシュタング お馴染みの香ばしいもっちりしたパン、砂糖不使用、そのままでもバターをはさんでも	150
4-4	ブレツツェル	200
4-11	ブレートヒエン(ゼンメル)_プレーン こちらもスライスしてお好きなものを挟んで！ 挟んで食べるとパンがこの上なく美味しいくなる！	100
4-16	カルダモンロール(国産小麦に砂糖、牛乳、卵、バター、スパイスの女王カルダモン入り) 北欧生まれの菓子パン。カルダモンの粒を噛んだ時の”さわやかさ” ティータイムにどうぞ！	200
4-18	シナモンロール(国産小麦に砂糖、牛乳、卵、バター、シナモン入り) カルダモンより知られていますがあなたはどちらが好みですか？	200
4-20	ラウゲンベーグル (ブレツツェルと同じ生地をベーグルにしました！) ブレツツェルベーグルと呼ばれることも。ブレツツェル同様香ばしいもっちりしたパンです	200
6-1	サワークリームパウンドケーキ(シュトレンの残った材料を今年も有効活用) 国産小麦にサワークリーム、はちみつ、卵、バター、ラム酒漬けレーズン、オレンジピール、レモンピール	200 ホール2000円