

# サンビル 3月16日11時

山の中の小さなドイツパン工房Hirose -Menu-		価格(税込)
1-1-2	<b>有機ライ麦全粒粉パン</b> (北米産有機ライ麦100%+サワー種) 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	<b>古代小麦のパン</b> (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	<b>農家のパン</b> (有機ライ麦60%+小麦全粒粉20%+小麦強力粉20%+サワー種) パウアンブロード、外はサクッと中は柔らか	400
1-10-2	<b>フロッケンセザム</b> (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	<b>有機小麦全粒粉パン</b> (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	<b>チャバタ</b> (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	<b>Hiroseのパン</b> (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	<b>Hiroseのパン_シード</b> (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
1-25-2	<b>Hiroseのパン_スペルト</b> (有機スペルト小麦全粒粉+有機小麦強力粉+スペルト小麦サワー種) スペルト小麦全粒粉が80% 酸味少なく食べやすい 色々載せて!	600
2-3	<b>クルミとレーズンパン</b> (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	<b>ナッツとドライフルーツのパン</b> (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	<b>ハードトースト</b> : 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
3-6	<b>朝のパン</b> (有機強力粉+有機ライ麦全粒+小麦サワー種) 牛乳、バター入り、外はかたく中はもっちり、バターをつけてどうぞ	200
4-1	<b>プレートヒエン(ゼンメル)_種付き、全粒粉入り</b> 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	<b>プレッツェル生地</b> のシュタンゲ 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	<b>プレッツェル</b>	200
4-5	<b>ひとくちシュタンゲ (6個入り)</b> シュタンゲを一口サイズにしました。”栗”にそっくり!	200
4-8	<b>木の実のおやつパン</b> (北海道産強力粉+北海道産全粒粉+イースト) 国産小麦に有機クルミ、有機アーモンド、有機レーズン、有機ピール、牛乳、卵、バター入り	201
4-11	<b>プレートヒエン(ゼンメル)_プレーン</b> 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くなる!	100
4-16	<b>カルダモンロール</b> (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
4-17	<b>オレンジカルダモンロール</b> カルダモンロールにオレンジピールをトッピング!	250