

サンビル 3月15日

山の中の小さなドイツパン工房Hirose -Menu-		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
1-28-2	有機ライ麦全粒粉パン-もち麦入り (ライ麦に大麦をトッピング) 有機ライ麦に有機もち麦、有機押し麦、有機オートミールを混ぜたロブロ風ライ麦パン	600
1-〇-1	有機ライ麦全粒粉と有機小麦全粒粉、強力粉を混ぜたパン 全粒粉の割合が高いミッシュブロート、ワインのお供に!	600
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) パウアンブロート、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ト麦、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	ナッ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
3-6	朝のパン (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	プレートヒエン(ゼンメル)_種付き、全粒粉入り 種付5種類 (ゴマ、ケン、ひまわりの種、かぼちゃの種、亜麻の実)	150
4-3	プレッツェル生地のシュタンゲ 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	プレッツェル	200
4-11	プレートヒエン(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こちらが好みですか?	200
4-20	ラウゲンベーグル (プレッツェルと同じ生地をベーグルにしました!) プレッツェルベーグルと呼ばれることも。プレッツェル同様香ばしいもっちりしたパンです	200