








グリーンガラスのパンメニュー








《 大型パン 》

《 注文数 》

| | | | | |
|----|---|---------------|------|--|
| 31 |  | ハードトースト | ¥636 | 3種類の粉をブレンドし、焼き上がりまで6時間かけて作ることで、『味わいのパン』・『飽きのこない味』が生まれます。透き通るような、縦にさける内相、気泡は美味しさの証。 ※1山¥198 2山¥348 |
| 32 |  | 直火焼コッペ | ¥308 | 窯の直火で40分ほどよく水分を飛ばし、しっかり焼き込んだ、自慢の一品です。 |
| 33 |  | ダイナゴン (大納言) | ¥216 | ほんのり塩味のする生地と、甘い大納言かのこ豆とのバランスが絶妙。真横に切り馬蹄形のままバターを塗りトーストすると旨い！ |
| 34 |  | いちじくパン | ¥324 | 微量のイーストで17時間醗酵。芳香と甘みのある独特のクラスト(外皮)が生まれます。いちじくのプチプチ感がたまりません。 |
| 35 |  | オニオン | ¥308 | 植物油・天然塩・小麦粉で揚げた“フライドオニオン”を練りこんだ食事パン。ほのかに感じるタマネギの甘みが人気のパンです。 |
| 36 |  | 黒胡麻 | ¥268 | 香りが充分にパンに香るよう煎りゴマとすりゴマをふんだんに使用。豊富なセサミンで、食物繊維や鉄分の補給。 |
| 37 |  | 流木 レトロバケット | ¥258 | 24時間の低温長時間醗酵で、旨みのあるバケットです。小麦粉の不思議な魅力を感じるパン。噛むほどに甘さを感じる気泡の大きなパン。 |
| 38 | | | | |








《 焼き菓子・クッキー・ラスク 》

《 注文数 》

| | | | | |
|----|---|---------------|------|--|
| 39 |  | ガーリックラスク | ¥324 | ガーリックバターをパンに塗り、一晚窯の余熱で乾燥焼きした商品。お酒のおつまみにおすすめです。 |
| 40 |  | アーモンドラスク | ¥432 | アーモンドを皮付きのまま粗めに挽き、オリジナルクリームと合わせたものをパンに塗り、一晚窯の余熱で乾燥焼きした商品です。自信作！ |
| 41 |  | フィオーレ | ¥216 | フィオーレの意味は、イタリア語で「花」。キャラメル化するまでじっくり焼き上げたオリジナルパイです。 |
| 42 |  | プレーン ハイデサン | ¥540 | プレーンとはシンプルな意味です。ハイデザンは“砂のようにもろい”という意味があります。食べていただいた時に、ハイデザンの意味を実感します。 |
| 43 |  | カレンズ ハイデサン | ¥540 | カレンズは小さい干しぶどうで、味が濃く高価なドライフルーツです。ハイデザンは“砂のようにもろい”という意味があります。たまご未使用です。 |
| 44 |  | アマンドクッキー | ¥540 | 粗めのアーモンドをたっぷり使ったリピート率1位の商品です。生地の厚さや食感もよく、アーモンドと上質なバターの相性も抜群です。 |
| 45 |  | ココナッツ マカロン | ¥540 | 砂糖とココナッツをよく混ぜ、鍋でしっかり炊き、低温でじっくり焼き上げたココナッツのマカロンです。ご年配の方々にとっても人気のある自慢の一品です。 |






《 サンドイッチ 》

《 注文数 》

| | | | | |
|----|---|-------------------|------|---|
| 46 |  | たまごの サンド | ¥216 | フライドオニオン入りのタマゴサンドイッチ。(パンは日替わりです) |
| 47 |  | チキンサラダの サンド | ¥216 | 鶏のささ身を胡麻で和えたサンドイッチ。(パンは日替わりです) |
| 48 |  | 笹がきごぼうの サンド | ¥216 | 笹がきごぼうと人参のサンドイッチ。(パンは日替わりです) |
| 49 |  | かぼちゃの サンド | ¥216 | くるみ・赤玉葱・フライドオニオン入りのかぼちゃサラダのサンドイッチ。(パンは日替わりです) |
| 50 |  | ビーフパストラミ のサンド | ¥270 | 赤玉葱・にんじん・チーズ・大山ビーフパストラミハムを挟んでいます。野菜とお肉でバランスよく。味つけは、和風のドレッシング。 |
| 51 |  | サーモン& アボガドのサンド | ¥270 | やわらかいヨーグルトのパンに、北海道産のサーモンとアボガド、赤玉葱のスライスを挟んでいます。味つけは、フレンチドレッシングを使用。 |
| 52 |  | チキン&野菜の ピタサンド | ¥308 | 全粒粉ピタパンに紫玉葱・スモークチキン・大葉を挟み、自家製タルタルソースとピリ辛ソースの2種類を添えています。旨い！。 |
| 53 | | | | |

《 期間限定商品 》

《 注文数 》

| | | | | |
|----|---|---------------|--------|--|
| 54 |  | ドライカレー ドッグ | ¥378 | ドッグフェア第1弾(4/1~27)。粗引きポークソーセージと牛乳と卵たっぷりの、柔らかいロールパン。数種類の野菜・挽肉で作ったオリジナルドライカレーを、たっぷりのせました。 |
| 55 |  | スイートチリ ドッグ | ¥378 | ドッグフェア第2弾(5/7~31)。ハーブのソーセージとトマトジュースで仕込んだ、柔らかい香草トマトパン。フレッシュトマトにスイートチリソースをたっぷり絡めました。 |
| 56 |  | チリコンカン ドッグ | ¥378 | ドッグフェア第1弾(6/1~30)。粗挽きポークソーセージに牛乳と卵たっぷりの柔らかいロールパン。数種類のお豆・挽肉・玉葱で作ったチリコンカンを、たっぷりのせました。 |
| 57 |  | 渋皮マロンパイ | ¥330 | 9月~11月にかけて限定販売。フレッシュバターを使ったパイ生地にアーモンドクリームで作るオリジナルペーストと京都産の渋皮栗を丸ごと一粒。食べて納得の美味しさです。 |
| 58 |  | クリスト シトーレン | ¥2,400 | |
| 59 | | | | |
| 60 | | | | |