

グリーンガラスのパンメニュー

<< 小型パン >>

<< 注文数 >>

<< 注文数 >>

1		ルーナ	¥140	グリーンガラスオリジナル塩パン。フレッシュバターが溶け出し、パンの底が揚げ焼き状態になり、シャリシャリ ザクザク・・・そしてジュワッ。人気No.1商品です。平日にはガーリック、ピーナッツ味も。 ※土日祝日はお一人様3個まで。
2		「春よ恋」フレンチトースト メープル風味	¥140	メープル風味のフレンチトースト。ご自宅で温めなおしバニラアイスのをせたりオーガニックハチミツを添えても・・・
3		ココナツメロン	¥148	ココナツの繊維やココナツミルクを、たっぷり配合する事でココナツの香り食感が楽しめるグリーンガラス風メロンパンです。
4		めんたいソフト	¥148	お子様向けの明太子のパンです。リーンでソフトな生地に明太子バターを塗り、バジルの葉または大葉を添えています。
5				
6		ミート・ミート	¥172	合挽き肉と玉ネギを甘辛く炊いています。食べるごとに、“ジュワッ”と広がる甘さと肉汁・・・。地味ですが素朴な美味しさです。
7		自家製チキンカレー	¥172	フレッシュトマトと玉葱をたっぷり使った自家製チキンカレーパンです。コーンフレークをまぶして食感をプラス。
8		自家製クリームパン	¥182	なめらかで、おいしい自家製クリームをプリオッシュ生地で包みこんだ、オリジナルクリームパンです。
9		小倉あんぱん	¥158	カナダ産小豆使用。甘さを抑えたさっぱりとした粒あんです。あずきには常に話題の“ポリフェノール”もたっぷり、美容食です。
10		ミルククリームパン	¥162	自家製のミルククリームを挟みました。シンプルなバゲットに甘いミルククリームがよく合います。スタッフのお気に入り商品化。
11		キャラメルクリーム	¥162	レトロバゲットに自家製キャラメルクリームを挟みました。シンプルなバゲットに甘いキャラメルクリームがよく合います。
12		クランベリー&チーズクリーム	¥162	色鮮やかなクランベリー。甘酸っぱくて可愛いクランベリーとオリジナルチーズクリームを包んだ爽やかな味のパンです。
13				
14		4種のビーンズバトン	¥248	レトロバゲットに、北海道産の金時豆、大納言のこのこ豆、青えんどう豆、希少な白小豆をたっぷり混ぜ込みました。
15		チーズクリームブルーベリー 土日祝日限定	¥190	ブルーベリーをふんだんに使用。オーストラリア産のチーズで作ったクリームを包みました。ドライブルーベリーが爽やかです。

16		豆乳パン <2個入り>	¥165	水分は、豆乳のみ。ソフトな食感と後に残る、“ほのかな甘み”にハマルと思います。お子様向けです。
17		ヨーグルトパン <2個入り>	¥175	明治ブルガリアヨーグルトを、小麦粉100%に対して、35%も練り込んだパンです。水や牛乳はいっさい使っていません。ヨーグルト効果のやわらかいパンです。
18				
19		自家製ミートソース&ソーセージ	¥350	食べ応えがあるアルトバイエルンに、自家製ミートソースとチーズをたっぷりのせ、焼き上げました。ボリュームがあり、納得の美味しさです。
20		ロイヤルスコーン <2個入り>	¥154	イギリス生まれのスコーン。バターや牛乳、玉子など新鮮なものをたっぷり使い、ホロホロ感、しっとり感を目指しています。
21		シュガークロワッサン	¥108	
22		ヘーゼルナッツショコラ	¥180	通常の4本分のバトンショコラにヘーゼルナッツもプラス。意外にボリュームもあり、ナッツの香ばしさも感じます。
23		キリー	¥190	低温発酵の生地にクレームパティシェールを絞り、フランスの老舗“キリー”のクリームチーズ。その下、ひと味にラムレーズン。
24		バナヌショコラ	¥185	デニッシュ生地にアーモンドクリームを絞り、ヘーゼルナッツショコラとバナナをたっぷりのせました。キャラメルアーモンドの香ばしさと、オレンジピールの香りが良く合います。
25		ピンクグレープフルーツ&オレンジのデニッシュ	¥250	デニッシュ生地にチーズカスタードクリームを絞り、アクセントにオレンジピール。爽やかでジューシーなデニッシュです。
26		玉葱とベーコンチーズのデニッシュ	¥185	鳥取大山ハムさんから仕入れた、旨みのある角切りベーコン、チーズ玉葱が入ったデニッシュ。玉葱の甘さと、アクセントで加えたピリッと黒胡椒が良く合います。
27		完熟バナナ&くるみベーグル	¥150	完熟バナナとローストくるみで、グリーンガラス風ベーグルを作りました。味わいのある生地で、ソフト感をだしました。
28		ポストークくるみ	¥172	プリオッシュ生地にオリジナルくるみペーストをたっぷり塗って焼き上げました。くるみの香り・食感が楽しめます。
29				
30				