

グリーンガラスのパンメニュー

《 小型パン 》

《 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・・・そしてジュワツ。人気No.1商品です。※お一人様3個まで。
2		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		ガーリックソフト	¥148	お子様向けの、にんにくバターのパンです。リーンでソフトな生地にガーリックバターをたっぷり塗って焼いています。
6		ミート・ミート	¥162	合挽き肉と玉ネギを甘辛く炊いています。食べるごとに、“ジュワツ”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	¥162	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	¥172	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 の プチバゲット	¥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		ローストクルミ &キリー	¥162	レトロバゲットに、ローストしたクルミを並べ、フランス産のキリークリームチーズを包んだ相性のよい組合せ。焼き上がりに、ハチミツを塗っています。
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、大納言のかのこ豆、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。

《 注文数 》

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		自家製ラズベリー ジャムサンド	¥162	甘酸っぱいらズベリーをコトコト煮込んでオリジナルジャムを作りました。ミルククリームとオリジナルジャムが良く合います。
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		クロワッサン	¥148	フランスパン専用粉で生地を作り、折り込む油脂は100%フレッシュバター。パリパリとしたお菓子屋さん風。ご家庭ではトースターでリメイクしてください。
22		ヘーゼルナツ ショコラ	¥170	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	¥180	低温発酵の生地にクリームパティシエールを絞り、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 フルーツとオレンジ 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 ベーゲル	¥140	完熟バナナとローストくるみで、グリーンガラス風ベーゲルを作りました。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	¥162	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		抹茶のプリオ ッシュ	¥158	抹茶生地には生クリームを贅沢に使い、しっとり感をだしました。大納言のかのこ豆とホワイトチョコの相性が良いです。
30				