

近江スエヒロの 焼きたてパン

パンが焼き上がる毎、スタッフよりお声を掛けさせていただきます。
(1Fレストランのみおかわり無料！)

- * 色々なパンの種類を、焼き上がる順番にお持ちいたします。
- * パンのシェア(お取分け)はご遠慮ください。
- * 自家製の為、パンの形状が写真と異なる場合がございます。



バターロール

小麦の風味を最大限ひき出した、シンプルで口どけの良いバターロールです。食事と一緒に召し上がってください。



バターロール(ほうれん草)

バターロールの生地にはほうれん草の粉末を練り込んだヘルシーなパンです。



バターロール(かぼちゃ)

バターロールの生地にかぼちゃの粉末を練り込んだ優しい味わいのパンです。



クルミ

香ばしいクルミを練り込んだパンです。



黒ゴマ

黒ゴマとすりゴマを練り込んだ香ばしい食事パンです。



トマト

鮮やかなトマト色の生地にはバジルを練り込みました。



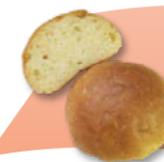
バジルロール

バジルと玉ねぎフレークを練り込んだ風味の良いパンです。



雑穀カンパーニュ

雑穀(大麦・大豆・オーツ麦・ひまわりの種・アマニ等)や、くるみ、キャラウェイ等をバランスよく配合したカンパーニュです。



胚芽

ビタミンEが豊富な小麦胚芽と、食物繊維が豊富な小麦ふすまを配合した、ヘルシーな食事パンです。



バターギッフェリ

スイス伝統のクロワッサン。フランスタイプのもの比べると、生地が細かく軽い食感です。ギッフェリとは、ドイツ語でクロワッサンのことで、最高のもの、山頂などの意味があります。



パヴェ

石畳をかたどったパンです。ソフトで口どけが良いパンです。



ツイスト・カヤ

ココナッツと卵のリッチな味わいのカヤジャムを、たっぷりはさんだ、ツイストタイプのデニッシュです。



フルーツライブレッド

ライ麦を配合した生地にはレーズン、グリーンレーズン、クルミ、パンプキンシード、パイナップル、パパイア、クランベリーを練り込みました。甘酸っぱいフルーツの香りが口いっぱいに広がります。



パン オン ショコラ

人気のチョコレートフィリングのデニッシュをミニサイズに仕上げました。朝食やカフェメニューにもぴったりです。



イチジク&クルミブレッド

味わい深いパン生地にイチジク、クルミ、レーズンを練り込んだパンです。クルミの食感とイチジク、レーズンの甘味がバターやクリームチーズと良く合います。



メープルピーカン

カナダ産メープルシロップの上品な甘さと、香り豊かなデニッシュに香ばしいピーカンナッツをトッピングしました。