

Bio Softeria

10月の
おススメ
目替わり
パン



黒米あんぱん ¥220

生地は古代米の一種の黒米を使用した、こしあん入りのあんぱんです。深い紫色の色素にはアントシアニンが豊富に含まれているようです。



もっちりチーズ ¥220

生地にタピオカ粉を使用し、もっちりした食感の平焼きパンです。チーズを入れて香ばしさもプラスしました。



コーヒーブレッド ¥411

6種の有機のコーヒー豆をまほろばでブレンドしたコーヒーを使用し、牛乳、生クリームと合わせ、ほんのり甘いコーヒー牛乳のような味わいの食パンです。



**栗と小豆のカンパーニュ
ハーフサイズ ¥420**

有機の甘栗と有機のかのこ豆を使用した甘めのハード系パンです。



三角バジルポテト ¥280

北あかりを使用した手作りポテトサラダをバジルの生地で包んで焼きあげたおそうざい風のパンです。

