



ベーカリー・カフェ「サンテ」からの おしらせ 10月号



ビーフシチューパン

雑穀を練り込んだふんわりとした生地で、フォンドヴォーヤ赤ワインで旨味を出したビーフシチューフィリングを包み焼き上げました。



ビーフシチューフィリング

¥230

小麦 卵 乳 くるみ そば 落花生 カニ エビ
○ ○ ○ ○ × × × × × × × ×

10月
October

NEW

もっちりとしたシナモンパン

石臼挽き粉と中種を使用したさっくりともしっかりとした生地にシナモンシュガーフィリングをサンドして焼き上げました。



パールシュガー

シナモンシュガーフィリング



¥190

小麦 卵 乳 くるみ そば 落花生 カニ エビ
○ ○ ○ ○ × × × × × × × ×

ほうれん草&チーズパン

ほうれん草をたっぷり練り込んだ生地で、4種のチーズを使用したほうれん草、角切りのベーコン入りフィリングを包み焼き上げました。



モックチーズ



ほうれん草

¥230

小麦 卵 乳 くるみ そば 落花生 カニ エビ
○ ○ ○ ○ × × × × × × × ×



黒いトマトミートチーズパン

黒ゴマペーストとルヴァン種を配合した風味の良いフランスパン生地にチーズフィリングを包み、色鮮やかなトマトミートソースを絞って焼き上げました。



チーズフィリング

トマトミートソース



¥250

小麦 卵 乳 くるみ そば 落花生 カニ エビ
○ ○ ○ ○ × × × × × × × ×

ブリオッシュクロワッサン

ブリオッシュ生地で発酵バター入り油脂を折り込み、スプレッドを巻き込んだクロワッサンです。



アイシング



ブリオッシュのクロワッサン生地

¥160

小麦 卵 乳 くるみ そば 落花生 カニ エビ
○ ○ ○ ○ × × × × × × × ×



@SANT.E882

イチ押し 北海道産こだわり小豆の
あんバターパン



あんバターの季節到来!!
大人気のパン復活です。 ¥220

小麦 卵 乳 くるみ そば 落花生 カニ エビ
○ ○ ○ ○ × × × × × × × ×

出張販売
(平日AM11:45~)
管理棟1階恵和会
事務室前で販売しております。
(パンが無くなり次第終了いたします。)



毎月第3火曜日は
ごま団子・
きなこ団子の日
10月15日(火)



← 粒あんです
180円を **120円**

サンテの日!!
10月9日(水)・10月24日(木)
パン全品を **10%引き!!**
レジにて
その他、日替いで特価品もございます☆(数量限定)

COFFEE



ベーカリー・カフェ「サンテ」 ☎096-373-5847
【営業時間】 平日 7:30~17:00 (定休日: 土・日・祝日、年末年始)
一般財団法人恵和会HP <http://dashinc.co.jp/keiwakai>



恵和会HP