



パン工房  
**BLACK HOUSE**



2斤 500

リトル 300

1斤 300

### 山食

毎日食べるものだから原材料にこだわりました。

保存料や香料、着色料等は一切使用せず、シンプルな材料で、生クリームや蜂蜜を使った高級食パンとはまた違う口どけやリッチ感をどう再現するか、試行錯誤を繰り返しました。

小麦本来の甘みを最大限引き出す配合、温度管理の工夫で生まれたふわふわもちもち食パンです。

## DAILY FRESH

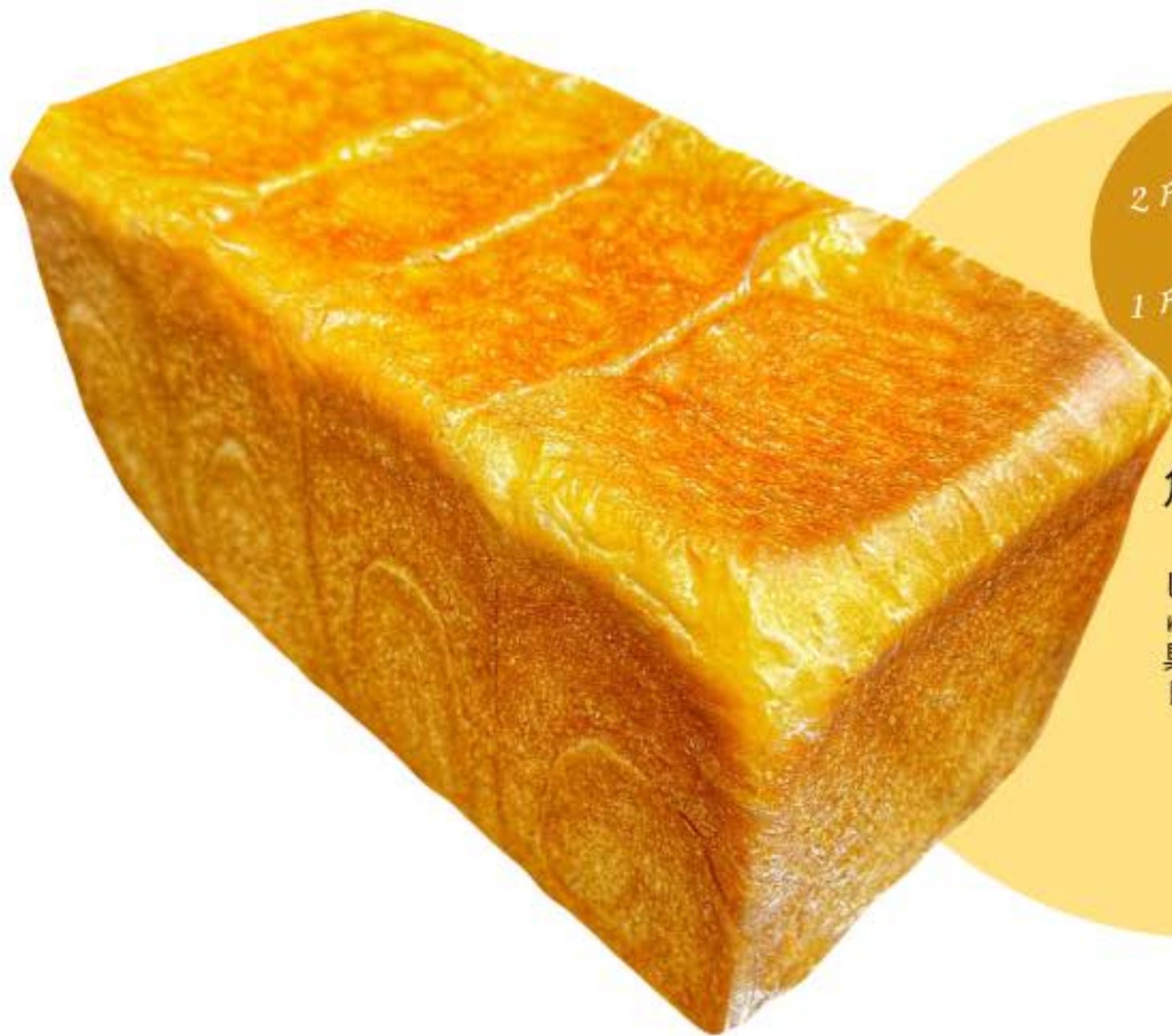
2斤 700

1斤 400



### レーズンバター食パン

昔ながらのレーズンパンです。ラム酒などアルコールは入っていません。酸味のある干し葡萄はバターとの相性抜群、甘みをマイルドに引き出してくれます。しっかりトースターで焼いて表面をカリカリにするのがおすすめ。



2斤 500

1斤 300

### 角食

旧無添加食パンの蒸し焼きバージョンです。蓋をして焼くことで、水分を閉じ込め、「山食」よりぎゅっと詰まったようなもっちり感があります。具材の旨みをしっかりキャッチしてくれるのでサンドイッチに最適！



300

### ハリー

耳が限りなく薄い山食。赤毛頭で可愛い見た目とは裏腹に、持つとずっしりしています。トーストなしでの柔らかさにこだわり、低めの温度で長時間熟成しています。しっかりこねて膜を作った生地で、炭酸をしっかり包み込んで焼くので弾力と柔軟性がアップ。焼いて時間が経っても固くなりにくいです。



300

### 白い角食

ふわふわ耳まで真っ白な角食です。蒸気で内から熱を入れることで、色をつけることなく丁寧に焼き上げました。(ノーマル角食はオープンの中で風を使って外から熱を入れるのでこんがりきつね色になります。) トーストせずにそのままお召し上がりいただくのもおすすめです。



## 黒い角食 (冬限定ショコラ食パン)

店名ブラックハウス、その名にふさわしい「黒い角食」が1年9ヶ月の時を経てようやく商品化！人工着色料不使用、ブラックココアパウダーで仕上げた高カカオチョコレート食パンです。濃厚なダークチョコレートに加え、もはやパンではなくスイーツレベルのチョコチップ量。ピターな品格ある味わい、大人のための至福の逸品です。

800

*OUR SIGNATURE*



## *SWEETS*

朝食プリン 150

スノーボール 150

その他  
季節限定プリン  
手作り焼菓子など  
ご用意しております

シナモンロール

スパイス香るもちもちシナモンロール。粉砂糖のアイシングとアーモンドプードルのコクが口の中に広がります。甘さ控えめ。アルミホイルで包んでトーストしてから食べるのがおすすめです。朝食だけでなく、午後のおやつにもぜひ。

500

予約 0586 82 3315  
@bh\_pankobo