

ロワンモンターニュが提案する“フランス風朝食”



インターネットラジオ「ナナライフ」の「ショコラ」コーナーで紹介されました、**ロワンモンターニュ**が提案した“フランス風朝食”のレシピです。

朝食は一日をスタートさせる大切なお食事。今日をがんばるためのエネルギーをしっかりと吸収出来る、和の食材を生かしたトースト3種と、デザート感覚のトースト1つをご紹介します。

パン・ジャポネーズ
1本420円(ハーフ210円)



卵・牛乳不使用、バター使用で焼き上げたパンです。お米の香りが口の中に広がります。

トーストには、お米の粉で出来た当店の食パン“パン・ジャポネーズ”を使用。

《 “フランス風朝食”のレシピ 》

- **じゃことグリエールチーズのトースト(左上)**
パン・ジャポネーズに、じゃことスイスのグリエールチーズをのせトースト。
- **にんにく味噌とラクレットチーズのトースト(右上)**
パン・ジャポネーズにとうがらし入りにんにく味噌を塗り、スイスのラクレットチーズをのせトースト。
- **バタートーストと海苔(左下)**
バタートーストに海苔を塗る。
- **トーストとワイルドブルーベリージャムとマスカルポーネ(右下)**
トーストにワイルドブルーベリージャムとマスカルポーネを添えて。

そのほかの代表的な“米粉パン”紹介

お米のパンのホットドック 400円



こだわりの粗挽きソーセージとたっぷりのサワークラウトを、米粉ドックパンに挟んだホットドックです。

白神米あんぱん 140円



やぶきた茶の香りとあんを米粉パン生地に包み焼き上げています。お茶のほろ苦さが甘さを抑え人気のあんぱんです。

稲穂(無塩パン) 160円



砂糖・塩・卵・乳製品・油脂を使用しない、炊きたてのご飯のようなパンです。

稲穂玄米(無塩パン) 160円



米粉と玄米粉、白神こだま酵母、水のみで作った、炊きたてのご飯のようなパンです。

甘くない豆パン 100円



米粉生地に塩味のえんどう豆を合わせ、もちりとした食感塩味の豆パンです。



- 住所 北区王子本町 1-15-20
高木ビル 1F
- 営業時間 9:30 ~ 18:30
(イートインスペースあり)
- 定休日 日、祝、第2・第4土曜日
- TEL 03-3900-7676 (FAXも同じ)
※予約、宅配も承っています。



ロワンモンターニュの公式ブログ

<http://www.loin-montagne.com/index.html>