

ヒヨリベーカリー&カフェ 定番商品のご紹介



ファーメントバタークロワッサン

230円|税込

発酵バターの最高級品 MKファーメントバター※を折り込んだ自家製クロワッサン。

【アレルギー】小麦・乳・卵



エメンタルチーズのパン

350円|税込

スイス産エメンタルチーズを練り込みました。表面にもチーズをのせて焼きあげています。

【アレルギー】小麦・乳・卵



ショコラ・ブール

280円|税込

たっぷりのホワイトチョコを練り込み焼き上げた、程よい甘味としっとりとした食感です。

【アレルギー】小麦・乳・大豆



ごろっと季節野菜のカレーパン

330円|税込

大きめにカットした季節野菜と平田牧場三元豚の挽き肉の自家製カレーがたっぷり入っています。

【アレルギー】小麦・乳・豚肉・卵



スイートポテトデニッシュ

280円|税込

サクサク食感の折パイ生地でさつまいもの甘露煮を包み黒ゴマを振り焼き上げました。

【アレルギー】小麦・乳・卵・ゴマ



あんバターぱん

240円|税込

デニッシュ生地で北海道十勝産小豆の粒あんを包み、ソフトに焼き上げました。

【アレルギー】小麦・乳・卵



ミルククリーム塩フランス

250円|税込

バケット生地に MK ファーメントバター※を折り込み丁寧に焼き上げ、自家製ミルククリームとあられ糖をトッピング。カリカリじゅわった食感です。

【アレルギー】小麦・乳・卵



クロワッサン・オ・ザマンド

300円|税込

ラム酒を浸み込ませたクロワッサンに、アーモンドクリームを挟み、焼き上げました。

【アレルギー】小麦・乳・卵・アーモンド



ひより食パン

325円|税込

北海道産純生クリームを使用したヒヨリベーカリー自慢の食パンです。

【アレルギー】小麦・乳・卵



バゲット

260円|税込

メゾンカイザートラディショナルと自家製発酵種(ルヴァン種)を使用。香り高く表面はカリッと中は引きの強いしっかりとした味わいです。

【アレルギー】小麦



ショソンオポム

300円|税込

シナモン風味のリンゴジャムとたっぷりのリンゴのコンポートが入ったアップルパイ。

【アレルギー】小麦・乳・卵・りんご



ラムレーズンノア

280円|税込

クルミとレーズンを練り込んだ生地にはラムレーズンクリームを挟みました。
様々な食感が楽しめます。

【アレルギー】小麦・乳・卵・くるみ



パンオレザン

260円|税込

MK ファーメントバター※を折り込んだデニッシュ生地に
大粒のレーズンとカスタードクリームを巻き、焼き上げました。

【アレルギー】小麦・乳・卵



ロングソーセージフランス

360円|税込

平田牧場粗挽きロングソーセージと粒マスタードをバゲット生地で巻き、焼き上げました。

【アレルギー】小麦・乳・卵・豚肉



バタールカカオ

430円|税込

バケット生地にたっぷりのチョコレート、カカオを練り込み焼き上げました。
香ばしくお酒やお食事にも合います。

【アレルギー】小麦・乳・大豆



3匹の子ぶたパン

345円|税込

3種のクリームを包んだ子ぶたの形の3色パンです。

【アレルギー】小麦・乳・卵・大豆・ゼラチン



チェダーチーズベーコンエビ

290円|税込

平田牧場のベーコンをバゲット生地で包みレッドチェダーチーズを乗せ白ゴマ、マスタードをトッピングし、香ばしく焼き上げました。

【アレルギー】小麦・乳・豚肉・ゴマ



フロマージュフィグ

280円|税込

トルコ産白イチジクのプチプチした食感と相性の良いクリームチーズたっぷりのパン。

【アレルギー】小麦・乳



アスパラベーコンと2種のチーズのカンパーニュ

320円|税込

カンパーニュ生地でアスパラとベーコンを包み、チェダーチーズ・ミックスチーズをトッピングし焼き上げました。

【アレルギー】小麦・乳・卵・大豆・豚肉



ヒヨリ ゴパン

150円|税込

山形県産つや姫を生地に練り込み、お米の粒々食感そのままに焼き上げました。

【アレルギー】小麦・乳・卵

※ MK ファーメントバターとは、雪印メグミルクが製造している特別なバターで、一般的なバターとは異なる製造工程をとった最高級品です。
チャーンと呼ばれる昔ながらのバター分離機と前発酵を使ったこのバターは、北海道で作られてから一度も冷凍せずにチルドで運ばれます。
(メゾンカイザーのホームページより引用。)