

Morning Set

～朝食ホテル冷凍パン～



お値段:パン1個150円(税込)

【朝食セット】+100円(税込)

- ◆ドリップコーヒー(5歳未満はジュース)◆粉末スープ
- ◆スティックシュガー◆コーヒーミルク

◆ジャム+50円(税込)

★1個から購入OK! お好きなパンを選びご注文下さい★

～お得なセット割引～

【ミニセット】 : 3個+朝食セット×1=**500円(税込)** ...本来550円のセットなので**50円引き**

【ダブルセット】 : 6個+朝食セット×2=**1000円(税込)** ...本来1100円のセットなので**100円引き**

ご注文は内線9番、フロントまで 最終受付:前日20時まで

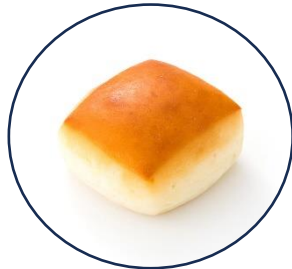
※自然解凍後、トースターで焼いてお召し上がりください※



ミニクロワッサン

◆菓子パン

国産バターを100%使用。
バターの風味豊かでコクがある贅沢なクロワッサン



パン・オレ

◆食事パン

水を一滴も使わず牛乳100%で練り上げた
とても口当たりの良い、ほんのり甘いソフトタイプのプティパンです。
上質なフレッシュバターを贅沢に使用しています。



フォカッチャ

◆食事パン

オリーブオイルを練り込んだソフトタイプのプティパンです。
シンプルなレシピで甘くなく、どんなお料理とも相性が良いです。
バターの他、オリーブオイルと合わせてもおすすめです。



ナチュラル

◆食事パン

国産小麦を100%使用し、小麦本来の風味が感じられます。
外はパリッと中はふんわり、どんな料理にも合わせやすいパンです。



ミニメロンパン

◆菓子パン

北海道産の牛乳と練乳を使用したミルクフレーバーのメロンパン。



パン・オ・ショコラ

◆菓子パン

フランス産ビターチョコレートをバターの風味
豊かな生地で巻き上げたデニッシュペストリー。



グルテンフリーパン

◆食事パン

新潟県産米粉を主原料に使用した
ふんわりもちもち食感のグルテンフリーの丸パン。



デニッシュロール・ショコラ

◆菓子パン

国産小麦と国産バターを100%使用した贅沢なデニッシュ生地にチョコをトッピングして焼き上げました。



デニッシュロール・シナモン

◆菓子パン

国産小麦と国産バターを100%使用した贅沢なデニッシュ生地にシナモンフィリングを入れて焼き上げました。



デニッシュロール・クリーム

◆菓子パン

国産小麦と国産バターを100%使用した贅沢なデニッシュ生地にカスタードクリームを絞って焼き上げました。



食事パン

1 冷凍庫から取り出す

※自然解凍のみでもお召し上がりいただけます

2 冷凍のままトースターで約2～3分焼く

※220℃トースター使用

🔦 焦げるのが心配な場合は、パンの上下にアルミホイルを被せてください。

焼き時間を長くすると中まで温まります

🔦 焼く前に霧吹きで水を適量吹きかけると、より表面がパリッと仕上がります。

3 余熱で6～8分、芯までふっくら！



菓子・惣菜パン

1 冷凍庫から取り出す

2 自然解凍する

※解凍時間は90分以上が目安です。自然解凍のみでもお召し上がりいただけます。

🔦 すぐお召し上がりになる時は、ラップをかけて電子レンジで温めても解凍いただけます。

(目安:600W30秒/1個、50秒/2個)

3 トースターで約2～3分焼く

※220℃トースター使用

🔦 焦げるのが心配な場合は、パンの上下にアルミホイルを被せてください。

焼き時間を長くすると中まで温まります

🔦 焼く前に霧吹きで水を適量吹きかけると、より表面がパリッと仕上がります。

Q 自然解凍する時間がありません。

すぐにお召し上がりになりたい時は電子レンジで解凍し、トースターで焼き上げる合わせ技もおおすすめです。

①凍ったままの商品を耐熱皿に乗せる。

②ラップをかけて電子レンジ（500w）で30～50秒解凍し、トースターで約2分程加熱する。

※電子レンジで加熱するとパンが固くなりやすいため、すぐにお召し上がりください。