

Morning Set

～朝食ホテル冷凍パン～



すべて小さく食べやすい
「フティ・パン」

こちらの写真は
おまかせダブルセット

★好きなパンに内容変更OK★

おまかせダブルセット:1000円(税込)

【内容】 パン6個、ドリップコーヒー2袋
粉末玉ねぎスープ2袋
コーヒーミルク、シュガー2個ずつ

おまかせミニセット:500円(税込)

【内容】 パン3個、ドリップコーヒー1袋
粉末玉ねぎスープ1袋
コーヒーミルク、シュガー1個ずつ

★パン1個:150円(税込)単品購入OK★

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※



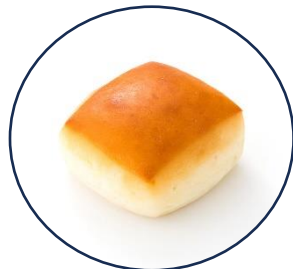
ミニクロワッサン

◆菓子パン

お任せダブル

お任せミニ

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

お任せダブル

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

お任せダブル

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

お任せダブル

お任せミニ

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

お任せダブル

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

お任せダブル

お任せミニ

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。