

～パン食のご家庭に～
無添加ホテルブレッドで健康的な
朝食はいかがですか

定期コース 予約販売となっております **1,620円**

- 定期コース（月1回×12ヶ月）でお申込みのお客は、1ヶ月分が無料となります。
- 定期コースに限り、配達は無料でお届け致します。
- 定期コース以外の個別でご注文のお客は、店頭でのお引渡しとなります。

宅配のご注文について

配達地域：弘前市近郊（配達地域はお電話でご確認ください）
注文方法：お電話・ご来店にてお申込みください
（営業時間 10:00～20:00 で対応致しております）
注文期限：ご希望のお届け日より3日前（20:00迄）
支払方法：現金でのご精算となります
※ポイントカードのご利用もいただけます

毎週木曜日は お楽しみパン袋の日【店頭販売】

いろいろな種類のパンの詰め合わせ。
1,080円、1,620円の2サイズをご用意しております。

こだわりのホテルブレッド



ライスブレッド（県産米粉使用）
つがるロマンの米粉使用のしっとりした食パン



トマトとオレガノのフォカッチャ
自家製セミドライトマトとハーブの
味わい深いフォカッチャブレッド



ベーコンエピ
ジューシーな石川ベーコン（極燻製
ベーコン）使用



クロワッサン・オ・ブール
（バタークロワッサン）
バター香るサクサクのクロワッサン

Delivery Breads



【営業時間】 10:00 ～ 20:00

モーニングブレッドアソート

Assorted Morning Bread

- ライスブレッド（県産米粉使用）
Rice flour bread "Pain de mie a la farine de riz"
パン・ド・カンパーニュ（田舎パン）
French country bread "Pain de campagne"
ベーコンエピ
Bacon epi "Epi au lard"
クロワッサン・オ・ブール（バタークロワッサン）
Butter croissant "Croissant au beurre"
フルーツデニッシュ
Danish pastry filled with fruits "Danish aux fruits"
ホワイトソフトロール
Soft white rolls
トマトとオレガノのフォカッチャ
Focaccia bread with tomato and oregano
"Focaccia con pomodoro e origano"

※画像はイメージです ※表記する料金は全て消費税が含まれております