

最高級食パン専門店 東京ノアレザン

冬の限定パンラインナップ

Winter Special

【販売期間】 2021年12月1日～2022年1月31日

【販売店舗】 西瑞江・船堀・人形町・亀戸・蒲田 ※ご予約承ります（各店へお電話ください）



トーストするととろ～り溶け出す濃厚クワトロチーズが絶品。

「クワトロチーズ食パン」

Quattro Cheese 税込 1,000 円

4種のチーズをブレンドした「濃厚クワトロチーズソース」と紅白2種のダイスチーズを焼食生地で巻き込んだリッチなおかずパン。焼くとチーズがとろりと溶け出し、サクサクの生地と合わせてそのままチーズピザのようなおいしさに！お好みでブラックペッパー&はちみつをかけても◎



ホクホク栗かぼちゃとカスタードの組合せ。トーストするとまるで焼きたてパンキンパイ！

「かぼちゃカスタード食パン」

Pumpkin & Custard cream 税込 1,000 円

秋大変好評だったおさつカスタード食パンの冬バージョン。ホクホクの角切りかぼちゃをたっぷりのカスタードクリームと一緒に巻き込みました。そのままでもとてもおいしいですが、トーストするとかぼちゃの甘味とホクホク感が増しギュッと濃縮されたカスタードクリームと相まってまるでかぼちゃパイ！

冬のパンは「トースト」が絶対おいしい！

この冬の季節限定パンは「トースト」にこだわってレシピを開発。さむ～い季節に美味しい、体を温めてくれるかぼちゃとチーズを【焼食ナチュラル】で丁寧に巻込みリッチなパンに仕上げました。そのままでも美味しく召し上がりがいりいただけますが、ぜひとも一度トーストしてお召し上がり下さいませ！



その他美味しい食べ方の提案や最新情報をInstagramで発信しています。ぜひフォローお願いします！



公式Instagram



ご予約はこちらから

これは、
(A5です)
こちらが店頭で配布するリーフレットです。
この内容を、他の写真等も含めて、

A1の店頭ポスターとして、

デザインをお願いしたいです。

前回の、秋のデザインを別の
お送りしますので、
別のをファイルで

合わせてご参照下さい。