



プレスリリース

2022年10月7日

ベーカリー&スイーツ ピコット
秋季限定のパン3種を販売中!
富士屋ホテル

富士屋ホテル（神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/常務取締役 総支配人 佐藤 計）では、ベーカリー&スイーツ ピコットにて秋季限定のパン3種を販売中です。

ホテル休館前に販売していた人気商品のうち、特にお客様からのご要望が多かった2商品を期間限定にて復刻。

「チーズオニオンブレッド」は中にベーコンとスイスのグリュエールチーズを包んだ大人の味わいで、ほどよい塩味がお酒にも合うとご好評いただいております。「パン・オ・ポム」はパン生地で作ったスティックをりんごのヘタに見立てた可愛らしい一品。中にはカスタードとシナモンを効かせたリンゴのコンポートを詰めました。休館前は「りんごパン」の名称で多くのお客様にお買い求めいただいていた。

季節替わりで提供するキッシュはこの秋の新作「ポルチーニとブラウンマッシュルームのキッシュ」。オリーブオイルでソテーした香り高いポルチーニ茸とマッシュルームがたっぷりと詰まっています。

ベーカリー&スイーツ ピコットではイートインスペースもご用意しております。山々が秋に染まった箱根で、ぜひ一休みされてはいかがでしょうか。



秋季限定のパン3種を販売中! 概要



*チーズオニオンブレッド

【内 容】食パン生地をベースに、中にはベーコンとスイスのグリュエールチーズを包みました。改良を重ね、お酒に合う大人の味わいに仕上げました。

【料 金】¥1,200

【販売期間】2022年11月30日(水)まで



*パン・オ・ポム

【内 容】シナモンアップルとカスタードクリームをパン生地で包み焼き上げた、見た目も可愛らしい一品です。

【料 金】¥500

【販売期間】2022年11月30日(水)まで



*ポルチーニとブラウンマッシュルームのキッシュ

【内 容】ポルチーニとブラウンマッシュルーム、オニオン、ベーコン、松の実を使用しました。キノコを一晩つけおきした牛乳を食材と混ぜ合わせること、さらに美味しさを感じられます。
味だけでなく香も楽しめる秋のキッシュです。

【料 金】 ¥800

【販売期間】 2022年11月30日(水)まで



【提供場所】 ベーカリー&スイーツ ピコット(9:00~17:00)

※いずれも消費税込/テイクアウト時の料金です。

※キッシュはホテル内ラウンジでも提供しております。(9:30~17:30 ラストオーダー17:00)

本件に関する報道各位からのお問い合わせは

富士屋ホテル

営業企画課 角田光裕

TEL:0460-82-2211 FAX:0460-82-2210

〒250-0404 神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下359

<https://www.fujiyahotel.jp/>