

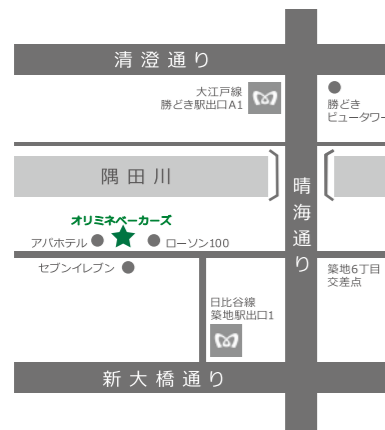
新商品&再登場!

<p>NEW</p> <p>焼き上がり目安 11:00a.m.</p>  <p><b>ミルクバター</b></p> <p>バターと練乳で作った濃厚なミルクバターをバゲットにたっぷりサンドしました。</p> <p>¥180 [美][乳]</p>	<p>NEW</p> <p>焼き上がり目安 10:00a.m.</p>  <p><b>キューブ 抹茶</b></p> <p>抹茶の深いある生地に、上品な味わいの北海道産手亡豆の白餡を入れました。</p> <p>¥200 [美][餅][乳]</p>	<p>NEW</p> <p>焼き上がり目安 10:00a.m.</p>  <p><b>ヴィエノワ ローズ</b></p> <p>魅惑の香り!バラの薫りをうつしたホワイトガナッシュクリームとフランポワーズのソースをサンド。</p> <p>¥260 [美][餅][乳]</p>	<p>NEW</p> <p>焼き上がり目安 10:00a.m.</p>  <p><b>オランジュ</b></p> <p>爽やかなオレンジピール入りアーモンドクリーム、洋酒のシロップで仕上げました。</p> <p>¥220 [美][餅][乳]</p>	<p>NEW</p> <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>  <p><b>デニッシュ レモン</b></p> <p>レモン&amp;ライムのすっぱーいジュレをクリームチーズデニッシュにのせました。</p> <p>¥220 [美][餅][乳]</p>
--	--	---	--	--

<p>NEW</p> <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>  <p><b>デニッシュ 洋なし</b></p> <p>洋なしを贅沢にのせたデザートデニッシュです。</p> <p>¥240 [美][餅][乳]</p>	<p>NEW</p> <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>  <p><b>ブルーベリーベーグル</b></p> <p>ベーグルサンド第2弾!ブルーベリーのベーグルにクリームチーズ、定番ながら美味。</p> <p>¥350 [美][乳]</p>	<p>NEW</p> <p>焼き上がり目安 10:30a.m.</p>  <p><b>チリビーンズ</b></p> <p>スライスにトマトで煮込んだ挽き肉、レッドキドニー豆。辛さが食欲そそります。</p> <p>¥350 [美][乳]</p>	<p>再登場</p> <p>焼き上がり目安 10:30a.m.</p>  <p><b>ツナクリーム</b></p> <p>お子様も大好きな組み合わせ。ホワイトソースとツナに季節の野菜をのせました。</p> <p>¥250 [美][餅][乳]</p>	<p>再登場</p> <p>焼き上がり目安 10:30a.m.</p>  <p><b>クロックムッシュ</b></p> <p>ハムをサンド、クリーミーなホワイトソースとチーズをのせてサクッと焼き上げました。</p> <p>¥240 [美][乳]</p>
--	---	--	--	---

○写真は商品イメージです。実際の商品とパッケージが異なる場合がございます。

SHOP MAP



- お支払い方法:現金のみのお支払いとなっております。
  - 宅配にあたって:宅配は1回あたり1,000円以上のご注文から承ります。宅配手数料は無料です。
  - 配達可能エリア:勝どき、晴海、月島、築地、明石町、湊、新富、入船、佃、豊海町 銀座(昭和通りまで)
  - ★ご希望配達日の前日営業時間までにご注文の場合  
ご希望の商品をお届けいたします。商品ページにて焼き上がり時間をご参照ください。予約状況で、ご希望時間帯の配達がお受けできない場合があります。
  - ★ご希望配達日の当日にご注文の場合  
配達状況で、ご希望時間の配達ができない場合があります。また、パンの販売状況によって、ご希望の商品をお届けできない場合があります。
- ※ご注文の際にいただいたお客様の個人情報、商品のお届け、お届け時の連絡、オリミネベーカースの新商品、キャンペーンなどのご案内に利用させていただきます。

注文専用ダイヤル

オリミネベーカース築地七丁目店

03-6228-4576

ホームページ

www.oriminebakers.com

ご注文内容の確認のため、E-mailでのご注文は受け付けておりません。

- 【 宅配営業時間 】 午前10:00~午後5:00(ラストオーダー) 水曜定休(その他年末年始)
- 【 電話受付時間 】 午前8:00~午後5:00
- 【 店舗住所 】 東京都中央区築地7丁目10-11



ORIMINE BAKERS

オリミネベーカースの

# パンの宅配

2013 Summer








**新商品  
揃いました!!**

**宅配料無料  
宅配エリア拡大  
銀座(昭和通りまで)行きます!**

パンを作ること食べるのが大好き!そんな仲間が集まって生まれたベーカリー。  
「自分たちが食べたい」と思うパンを食べてもらいたいから、私たちのこだわりがあります。



- 1 パン生地は、毎朝粉から丁寧に手作ります。職人が時間をかけ、心をこめて焼き上げます。
- 2 大切なパン生地には改良剤、イーストフード、乳化剤は使いません。その為、当店のパンは日持ちがしません。お早めにお召し上がりください。
- 3 パンにはさむクリームも、カレーも、ソースも、ジャムも手作ります。自信を持って、安心、安全、美味しいパンをお届けします。



# DELIVERY MENU

ホームページの商品ページもご覧ください。www.oriminebakers.com  
築地7丁目店と記載のある商品はお届け可能です。

## 食事パン

 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 10:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>
<p><b>折峰食パン</b></p> <p>国産小麦100%使用。レーズンの自家製酵母で一晩熟成させたこだわりの食パンです。</p> <p>1斤 ¥400 / ハーフ ¥200 <small>税 乳</small></p>	<p><b>ミルキーブレッド</b></p> <p>ほのかにミルクの甘さを感じるふんわり柔らかい食パンです。オリミネの人気商品!!</p> <p>1斤 ¥280 / ハーフ ¥140 <small>税 乳</small></p>	<p><b>ハードトースト</b></p> <p>トーストするとざっくり美味しいシンプル素材の山型食パンです。</p> <p>1斤 ¥280 / ハーフ ¥140 <small>税</small></p>	<p><b>葡萄ブレッド</b></p> <p>折峰食パンにたっぷりのレーズンを入れ、バターときび砂糖をのせて焼きあげました。</p> <p>1斤 ¥400 / ハーフ ¥200 <small>税 乳</small></p>	<p><b>ヴィエノワ</b></p> <p>歯切れよく、しっとりきめ細かな口当たり。ミルクとバターの味が口の中に広がります。</p> <p>¥150 <small>税 乳 乳</small></p>	<p><b>白パン</b></p> <p>生クリームを使ってふんわり焼き上げた食事パン。</p> <p>¥60 <small>税 乳</small></p>	<p><b>ベーグル プレーン</b></p> <p>長時間発酵させた深い味わいのむっちりベーグルです。</p> <p>¥200 <small>税</small></p>

## ハード系

 <p>焼き上がり目安 10:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 10:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 10:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 11:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 11:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 10:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 10:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 11:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 11:30a.m.</p>
<p><b>バゲット</b></p> <p>オリミネのスペシャリティ。長時間の醗酵により、小麦の甘みを存分に引出しました。</p> <p>1本 ¥350 / ハーフ ¥175 <small>税</small></p>	<p><b>ゴルゴンゾーラ</b></p> <p>ゴルゴンゾーラチーズを包み込んで焼きあげたフランスパンです。</p> <p>¥240 <small>税 乳</small></p>	<p><b>チーズフランス</b></p> <p>三種類のチーズがたっぷり入ったフランスパン。香ばしいチーズの風味をお楽しみ下さい。</p> <p>¥240 <small>税 乳</small></p>	<p><b>チャパタ コーン</b></p> <p>コーンの甘みぎっしりのチャパタ。バターでソテーしたコーンをたっぷり入れました。</p> <p>¥200 <small>税 乳</small></p>	<p><b>チャパタ 黒と緑のオリーブ</b></p> <p>もっちり味わいある生地と黒と緑のオリーブを入れました。ほんのりハーブが香ります。</p> <p>¥240 <small>税</small></p>	<p><b>胡桃 &amp; 白いちじく</b></p> <p>白ワインとスパイスで煮込んだ白いちじくと胡桃の入ったフランスパンです。</p> <p>¥260 <small>税</small></p>	<p><b>大納言</b></p> <p>甘く炊いた大納言小豆がたっぷり入ったフランスパン。もっちり、しっとり、大満足!</p> <p>¥260 <small>税</small></p>	<p><b>クランベリー &amp; カシューナッツ</b></p> <p>甘酸っぱいクランベリーとカシューナッツがぎっしり。ハードな食感がクセになります。</p> <p>¥340 <small>税</small></p>	<p><b>パンオセーグル</b></p> <p>ライ麦粉と全粒粉の風味が香ばしい、ソフトな食味のフランスブレッドです。</p> <p>大 ¥300 / ハーフ ¥150 <small>税</small></p>	<p><b>カレンズノア</b></p> <p>カレンズとクレミをライ麦入りの生地につまみ入れました。奥深い味わいです。</p> <p>大 ¥400 / ハーフ ¥200 <small>税</small></p>

## お菓子パン

 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>再登場 焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 10:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>
<p><b>杏仁</b></p> <p>杏仁豆腐風味のアーモンドクリームとセミドライのあんずが入っています。</p> <p>¥220 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>木いちご</b></p> <p>自家製アーモンドクリームにラズベリーをのせたおやつパンです。</p> <p>¥220 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>いよかんロール</b></p> <p>ミルク風味のしっとり生地にいよかんピールを入れました。</p> <p>¥160 <small>税 乳</small></p>	<p><b>キューブ カスタードクリーム</b></p> <p>ふんわりスイート生地に、なめらかな自家製カスタードクリームを包みました。</p> <p>¥180 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>ほろにがコロネ</b></p> <p>バターに仕上げた自家製チョコクリーム。贅沢な味わいの大人のチョココロネです。</p> <p>¥160 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>メロンパン</b></p> <p>ザクザクのビスケット生地にふんわり生地を包んでいます。きび砂糖の優しい甘さです。</p> <p>¥160 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>くまばん</b></p> <p>お子様にも大人気。くまさんの中には自家製カスタードクリームが入っています。</p> <p>¥120 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>スコーン プレーン</b></p> <p>国産小麦を使用した、しっとりタイプの本格的なイングリッシュスコーンです。</p> <p>¥160 <small>税 乳</small></p>	<p><b>つぶあんぱん</b></p> <p>北海道産のかぼちゃあんを使用した、濃厚なかぼちゃあんぱんです。</p> <p>¥160 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>ピーナツサンド</b></p> <p>カリッと香ばしい粒入りピーナツクリームを全粒粉のパンにサンドしました。</p> <p>¥180 <small>税 卵 乳</small> <small>落花生</small></p>

## サンド&おかずパン

 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 10:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 11:30a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 11:30a.m.</p>
<p><b>フォカッチャ しらす</b></p> <p>築地で仕入れたしらすを大葉の上にたっぷりのせて香ばしく焼き上げました。</p> <p>¥280 <small>税 乳</small></p>	<p><b>フォカッチャ いいだこ</b></p> <p>イダコをトマトやアンチョビのブタナスカ風ソースで味付けしました。</p> <p>¥280 <small>税 乳</small></p>	<p><b>フォカッチャ チーズトマト</b></p> <p>トマトとチーズ、定番の組み合わせのフォカッチャです。</p> <p>¥240 <small>税 乳</small></p>	<p><b>カレーパン</b></p> <p>自家製カレーを生地に包み、油で揚げずに焼きあげました。女性に人気の一品です。</p> <p>¥180 <small>税 乳</small></p>	<p><b>たまごサンド</b></p> <p>ふんわり焼きあげた白パンにたっぷりのたまごをサンドしました。</p> <p>¥160 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>コロケサンド</b></p> <p>自家製コロケにソース、キャベツを合わせて白パンにサンドしました。定番のおいしさです。</p> <p>¥180 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>サバサンド</b></p> <p>築地折峰スペシャル。サバを塩焼きにしてオニオンスライス、レモンを効かせたチャパタサンドです。</p> <p>¥480 <small>税</small></p>	<p><b>サーモンサンド</b></p> <p>サーモンとブリカのグリルを全粒粉のパンにサンド。さっぱりレモンソースで仕上げました。</p> <p>¥380 <small>税 乳</small></p>	<p><b>スモークサーモン &amp; クリームチーズ</b></p> <p>サーモン、クリームチーズ、レモン、ケッパーをベーグルにはさみしました。相性抜群の組み合わせ。</p> <p>¥420 <small>税 乳</small></p>	<p><b>フルーツサンド</b></p> <p>色とりどりのフルーツと甘さ控えめのホイップクリームの冷やりサンド。</p> <p>¥280 <small>税 乳</small></p>

## クロワッサン&デニッシュ

 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>再登場 焼き上がり目安 9:00a.m.</p>	 <p>NEW 焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>	 <p>焼き上がり目安 8:00a.m.</p>
<p><b>クロワッサン</b></p> <p>ザクザクしたハードな食感。甘めの生地(バター)を折り込んだクロワッサンです。</p> <p>¥200 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>パンオショコラ</b></p> <p>ザクザク食感のクロワッサン生地とミルクチョコレートとを包みました。</p> <p>¥230 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>デニッシュオレンジ &amp; カスタード</b></p> <p>オレンジのシロップ煮とカスタードをデニッシュにのせて焼き上げました。スイートチョコがアクセント。</p> <p>¥240 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>デニッシュキャラメルナッツ</b></p> <p>4種類の香ばしいナッツをキャラメルソースでからめました。王道の美味しさです。</p> <p>¥220 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>赤い実のデニッシュ</b></p> <p>木いちご &amp; ブルーベリーのジュレ・カスタード・クリームチーズをデニッシュにのせました。</p> <p>¥240 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>パンオレザン</b></p> <p>デニッシュ生地にアーモンドクリームとラム酒漬レーズンを巻き込みました。</p> <p>¥200 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>デニッシュ ダークチェリー</b></p> <p>ダークチェリーと自家製カスタードクリームをデニッシュにのせました。</p> <p>¥200 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>ショコラダマンド</b></p> <p>クロワッサンにチョコとラズベリーを挟み、アーモンドクリームをかけて焼きあげました。</p> <p>¥280 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>クロワッサンダマンド</b></p> <p>クロワッサンにカスタードクリームをはさみ、アーモンドクリームをかけて焼きあげました。</p> <p>¥260 <small>税 卵 乳</small></p>	<p><b>シナモンロール</b></p> <p>濃厚な甘さがクセになる、シナモンロール好きの方のシナモンロールです。</p> <p>¥180 <small>税 乳</small></p>

○予告無く商品の変更をさせていただく場合がございます。○このメニューの写真はイメージです。サイズ感など実際の商品と異なる場合がございます。○右下の四角は、アレルギー表示です。小麦・卵・牛乳・落花生を使用しております。食物アレルギーがある方はご注意ください。