

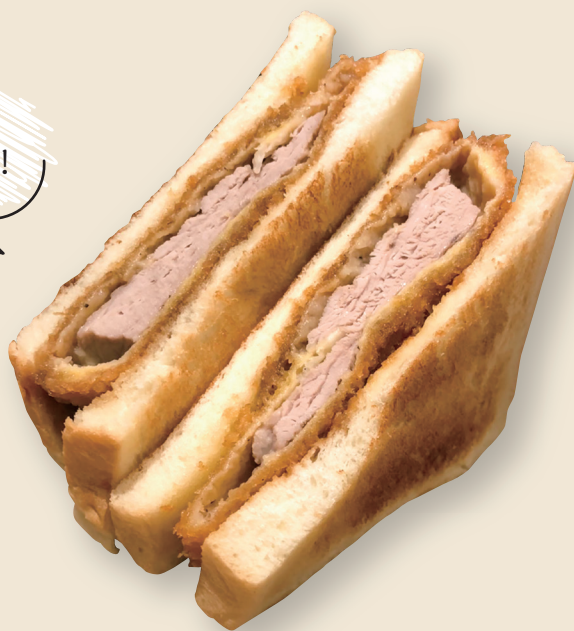
GOOD BREAD
LA・PAN
ラ・パン

× しぶき亭
SHIBUKI-TEI

創業40年の老舗のかつ井屋「しぶき亭」の
ヒレカツと高級クリーミー生食パン「ラ・パン」の
パンでつくったとっておきのカツサンドです。

カツサンド 650yen (税込)

柔らかなパンと
ジューシーなお肉!!



おいしさの秘密

- 《ヒレカツ》 創業40年のしぶき亭が柔らかい肉質の豚ヒレを素材の味を生かす植物油でカラリと揚げました。重量90gのボリュームなのでパンのふちまでギッシリと肉のうまみが味わえます。
- 《パン》 ほんのり甘くてクリーミーなコク。そして柔らかなくちどけ。選び抜かれた素材と心のこもった製法から作られたLA・PANのパンを使用しています。生地に練りこまれた、厳選された乳製品とはちみつが醸し出す甘味、口いっぱいにひろがる小麦の香りとカツとのハーモニーをお楽しみください。
- 《ソース》 カツサンドのソースは国産の野菜と果物を主原料に一切の増粘剤、着色料、化学調味料は不使用です。生食パンとヒレカツが調和するよう、まろやかで豊かな味わいに仕上げました。
- 《マスタード》 イギリスの家庭には欠かせない英国王室御用達のコールマンのマスタード。薫り高い風味とピリリと効いた辛味が甘味のあるパンとソースのアクセントとして味をひきしめます。

※パンにはハチミツが使用されています。生後1歳未満のお子様へはお与えになりませんようご注意ください。
※電子レンジ600Wで40～50秒ほど温めてから、トースターで焼きなおしても美味しく召し上がれます。