

# 冷凍パンのご案内



おいしい冷凍パンで素敵な朝食をいかがですか？

厳選素材と伝統製法で仕込んだパン生地を、焼きたての最高の状態で急速冷凍されています。食べるその時が焼きたてのパンは、暮らしを豊かに彩ります。冷凍パンといっても侮れない。食べればその美味しさに驚くでしょう。急速冷凍することで、あの焼きたて直後の薄いパリッともっちり食感がそのままの状態できープされています。ぜひ、一度お召し上がりください。

## 冷凍パン一覧



ハニーソイ  
はちみつ豆乳パン



クルミ・ノア



バタークロワッサン



パン・オ・ショコラ



デニッシュロール  
(シナモン)



デニッシュロール  
(クリーム)



フィグ・ノア



枝豆フォカッチャ



ライブレッド  
レーズンとクルミ



ベーグル  
プレーン ミニ



ホテルメロンパン  
ミルク

・お召し上がりかた

別紙をご覧ください。

・決済方法

備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂きフロントにてお支払いをお願いいたします。フロント不在時はご自身でPayPay決済にてお支払いいただくか、チェックアウト時または翌日に冷凍食品購入シートで清算することもできます。

# 冷凍ピザのご案内



冷凍だからおいしい、窯焼きピザの焼き立ての美味しさをそのままに

冷凍であるからこそ、焼き立て、作りたての美味しさはもちろん、フォンターナでは焼き立ての生地にトッピングをして、急速冷凍したうえで、マイナス18℃以下で保存しております。焼き立て、作りたての美味しさはもちろん、フォンターナ一番のこだわりである薪の風味をそのまま閉じ込められています。焼き立ての美味しいピザをぜひ、お召し上がりください。

## 冷凍ピザ一覧



マルゲリータ・ヴォーノ



てりやきチキンピッツァ



明太子  
シーフードピッツァ

### ・お召し上がりかた

#### [STEP1] 解凍

- ・自然解凍で約2～3時間  
冷凍ピッツァの真ん中が溶けるまで、袋に入れた状態でしっかりと自然解凍してください。
- ・電子レンジで約3～4分  
自然解凍をお勧めしますがお急ぎの時は、袋に少し穴をあけ、袋に入れたまま電子レンジの弱（200W）で3～4分で完全に解凍してから焼いてください。

#### [STEP2] 焼き方

- ・オーブントースター 約5分  
はじめにトースターを少し温めておきます。ピッツァをトースターに入れ、約5分間焼けば出来上がりです。途中で180°回転させるとムラなく焼けます。
- ・オーブングリル 約6～7分  
オーブンの温度を220℃まで上げます。温度が上がったら素早くピッツァをオーブンへ入れてください。6～7分焼けば出来上がりです。
- ・フライパン 約4～5分  
はじめにテフロン加工のフライパンにオリーブオイルを大さじ1杯入れ、コンロに火を点けると同時にピッツァをフライパンに入れます。フライパンにフタをして弱火で3～4分焼き、チーズがトロリとしたらフタをあけて、最後に強火で5秒ほど焼けば出来上がりです。

### ・決済方法

備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂きフロントにてお支払いをお願いいたします。フロント不在時はご自身でPayPay決済にてお支払いいただくか、チェックアウト時または翌日に冷凍食品購入シートで清算することもできます。