



旬

2017年 8月号

の ミニコンサート!

今月のおすすめパン



● レモンクリームパン

夏季限定!!

レモン果汁、レモンピールが入ったクリームパン!!
素材にこだわったオリジナルカスタードクリームを使用!!



● フレンチレザン

国産小麦、天然酵母で作ったパールブーケオリジナルのフランスパンに
レーズンをたっぷり入れて焼き上げました。お勧め商品です。

パンのご予約は前日の12:00までをお願いします

今月のスープとサラダ

*途中で変更することがあります。

● たっぷりキャベツのトマトスープ

トマトベースの野菜スープにたっぷりキャベツをトッピング!!

● グリーンサラダ

(レタス、プチトマト、コーン、ローストくるみなどを使ったフレッシュ
なグリーンサラダです。)



♪ 8月のミニコンサート

毎週金曜日【12:10~12:40】

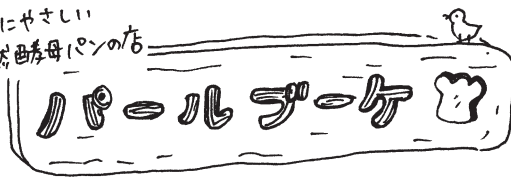
- 4日 ● ピアノ Ishihara's Worldさん
- 18日 ● 調整中
- 25日 ● アコーディオン ナカムラカズコさん



お客様の声をお聞かせください。

店内にアンケートボックスを設置しました。ご意見、ご要望をお待ちしております。
お寄せいただいたご意見、ご要望は「お客様の満足していただける店作りのため」役立ててまいります。
メールでのご意見も受け付けております。
アドレス pearl-bouquet@fuku-musashino.or.jp

体にやさしい
天然酵母パンの店



お知らせ

パールブーケ夏期休業

8月14日（月）～16（水）夏期休業致します。17日（木）より通常営業致します。

パンの豆知識 「ビスコッティ」

イタリアの代表的な焼き菓子。ビスコッティとは「2度焼いた」という意味のイタリア語。イタリアはトスカーナ地方の郷土菓子でカントッチョと呼ばれ親しまれています。

この素朴な菓子はオープンで焼いたものを一度取り出して荒熱をとり、その後一口サイズ裁断したものを再び焼いて作られます。水分がほとんど無くなるため非常に固い反面、長期に保存が効きます。そのまま食べてもいいですが、コーヒーやワインに浸して食べるのが通例。コーヒーやワインとの相性が良いお菓子です。*パールブーケオリジナルのビスコッティ販売中です。

AUGUST 8月

クロワッサン製造予定表

月	火	水	木	金	土	日
	1	2 クロワッサン製造日	3	4 クロワッサン製造日 ミニコンサート	5	6
7	8 クロワッサン製造日	9	10 クロワッサン製造日	11 祝	12	13
14 夏季休業	15 夏季休業	16 夏季休業	17	18 クロワッサン製造日	19	20
21	22 クロワッサン製造日	23	24 クロワッサン製造日	25 ミニコンサート	26	27
28	29	30 クロワッサン製造日	31			

〒180-0001

東京都武蔵野市吉祥寺北町4-11-16 武蔵野障害者総合センター1F
(社福)武蔵野 ワークセンター4楼 「パールブーケ」
(tel) 0422-54-5127 (FAX) 0422-54-5097