

おすすめ

“大山の恵み食パン”



今月のお薦め人の足立です



耳まで柔らかくて子供たちも大好きな食パンを紹介します... ♪

私のおすすめはこだわりの食パン「大山の恵み」です。土曜日だけの限定販売で、水のかわりに大山の牛乳を使い、大山のバター、生クリームが入った贅沢な大山の恵み食パンです。

ほのかな甘みと、ふわっとした食感でそのまま楽しめます。ちょっと高級ですが、ぜひ一度お試し下さい。

1個(1.5斤) / 900円(税込)



twitter



Instagram



MY PLACE MY PLEASURE
まいぷれ

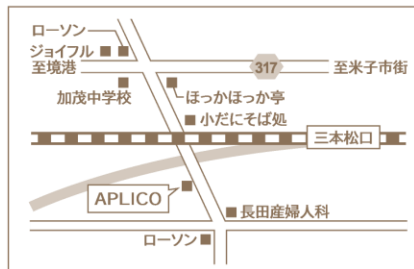


パンの通信販売

定休日のお知らせ

2022
11月 3日(木・祝)、6日(日)
13日(日)、17日(木・研修の為)
20日(日)、27日(日)

2022
12月 4日(日)、11日(日)
18日(日)、25日(日)
29日(木)、30日(金)
31日(土)



CAFE & BAKERY
APLICO
あぶりこ
鳥取県米子市上後藤8-9-23
TEL:0859-48-0707

営業時間 10時~17時30分ランチ 11:00~14:00 ラストオーダー

店内一部商品を除き、16時30分~20%OFF、17時~50%OFF! 売切れの際はご容赦下さい(-_-)





11月のフェアは・・・「鉄板ステーキフェア」

アプリコでは、引き続き出来る限りの感染防止策をとって皆さまをお迎え致します。お客様にもマスク着用、入口での検温、手指消毒にご協力願います<m(_)_m>
今月のフェアはあつあつの「鉄板ステーキフェア」です！鳥取県産の牛肉・豚肉・鶏肉を使用した旨味たっぷりで、熱々のステーキを是非ご賞味ください！

フェア開催期間： 11/2(水)～11/30(水)

鳥取県産赤身サイコロステーキ<ランプ肉使用>

～岩塩・バルサミコンソースで～



鳥取県産のランプ肉を使用したサイコロステーキ！やはりなんといっても焼き上げた牛肉の香ばしさは食欲をそそります！岩塩とバルサミコンソースの2種類をご用意！お好みでお召し上がりください！

スープ、サラダ付 1,800円

大山ポークの肩ロースステーキ ～デミグラスソースで～



大山町の豚肩ロース肉をステーキをご用意しました！
地元大山で育った肉質、豚肉の旨みもしっかり味わえるトンスステーキ！満足いく一皿です！
デミグラスソースとの相性もGOOD♪

スープ、サラダ付 1,380円

大山ハーブ鶏のチキンステーキ～シャリアピンソースで～



鳥取県産の大山ハーブ鶏を使用しました！
柔らかく味わいのある大山ハーブ鶏を丁寧に焼き上げています！
ソースは玉ねぎを使ったシャリアピンソースで肉の旨みを引き立てています♪

スープ、サラダ付 1,280円

今月の新商品！

NEW 大山の恵み シチューパン

ホワイトソースには大山の牛乳とバターをたっぷり使用。野菜も大山ブロッコリーや地元の野菜をトッピングしたシチューパンです♪レンジで温めると更に美味しくいただけます！ ￥220



NEW もち麦とベーコンのエピ

繊維質豊富な全粒粉ともち麦のパンに、ベーコンを入れてジューシーにもっちり焼き上げました♪エピとはフランス語で麦の穂を意味します ￥195



Xmas関連！お歳暮！お節料理！ 予約開始！



APLICOオードブル3人前¥4,050、クリスマスチキン1本¥780、クリスマスケーキ5,800、シュトーレン¥1,580、お節料理<2段>¥19,800、鳥取和牛ローストビーフ300g¥5,600など 数量限定のものもあります。ご予約はお早目に！ご注文は12/10までをお願いします♡

テイクアウトメニューリニューアル！ ※お電話で前日までにご予約下さい

- 大人のお子様ランチボックス ¥1,200
リニューアルしてAPLICO定番メニューがBOXに！
- チキン南蛮弁当 ¥700
ご飯に合うチキン南蛮をタルタルソースで！
- 特製オムライス ¥1,000 アプリコ定番メニュー！
鳥取県産牛使用のデミグラスソース！
- キッズオムライス ¥600 サイズが異なるが、使用している食材は大人サイズと一緒に！
- シェフのおまかせ弁当 ¥1,000 ¥1,500 ¥2,000 メイン食材を肉or魚からお選び頂けます！
- あぶりこパン弁当 ¥500 リーズナブルで、中身は開けてからの楽しみ！
- APLICOオードブル 3人前(¥4,050)・5人前(¥6,750) 洋食風のオードブル！

