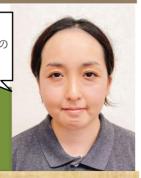
おすすめ



今月の お薦め人の 坂田です

1.房のスタッフと して働いています 大好きなもっちり



私のおすすめは『クランベリーとビ ーツのベーグル』です!

あざやかなビーツのピンク色が目を 引くもちもち食感のベーグルです! 中に入ったクランベリーの酸味のあ る甘さがクセになる美味しさです♪

茹でてから焼くベーグルは、他のパ ンに比べてヘルシーで健康志向の 方におすすめです。朝食はもちろん、 おやつにもいかがでしょうか。 是非、お試しください☆彡

1個 ¥240













X IBTwitter O Instagram

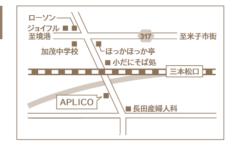
パンの通信販売

定休日のお知らせ

2024 4日(日)、11日(日) 2月 12日 (月・祝)、18日 (日) 25日(日)

2月23日(金)、3月20日(水)の祝日は営業します!

2024 3日(日)、10日(日) 3月 17日(日)、24日(日) 31日(日)



営業時間 10時~17時30分ランチ 11:00~14:00 ラストオ

人・街・心をつなぐ

APLICO通信

February 2024



_{のフェアは...}「冬のことこと煮込みフェア!」

アプリコでは「感染対策官言店」として、引き続き出来る限りの感染防止策をとり、スタ ッフはマスク着用と体調管理の実施をしながら皆さまをお迎え致します。

今月のフェアは地元の食材を使用した「冬のことこと煮込みフェア」です!冬野菜の特徴 として寒さで凍ることがないよう細胞に糖を蓄積するため糖度の高い野菜が多く、食べ た時に甘く感じ、ビタミンやカロテンなど栄養価が高く、免疫力も高めます!その冬野 菜と3種類のメイン食材の旨みを活かした創作メニューを長非味わってくださいり

フェア開催期間: 2/1(木)~2/29(木

◎「大山ハーブ鶏と冬野菜のトマトクリーム煮込み」

肉質のやわらかい大山ハーブ鶏を使用してトマトクリーム ソースで煮込みました♪ 鶏肉の旨みと冬野菜のあまみを 味わってください! (スープ、サラダ付) ¥1.480



′◎「境港サーモンと冬野菜のホワイトソース煮込み」

地元弓ヶ浜半島で育った養殖の境港サーモンと冬野菜をホ ワイトクリームソースで煮込みました♪ それぞれの食材 の旨みを味わってください!(スープ、サラダ付)¥1,480



○「鳥取県産牛と冬野菜のデミグラスソース煮込み」

鳥取県産の牛(スネ肉)を使ってデミグラスソースで煮込 みました!冬野菜と旨みある牛肉とのバランスも良く、堪 (スープ、サラダ付) ¥1,580 能できる一皿です♪ ✓



2月は鳥取県産の猪肉を使った「猪カレー弁当」です! 猪肉の旨みあるカレーを味わってください♪ ¥ 1.280





今月の新商品!







鮭とゴマのサラダパン

若者からお年寄りまで幅広く人気の"鮭"をパンの食材に し、玉葱とマヨネーズを合わせ包みましたり白ごまの香 ばしさと食感がクセになる鮭パンです! ¥210



お星様のソフトスコーン

しっとりソフトなチョコのスコーンを星型に焼き上げま した♪表面にも可愛らしいお星様をイメージ☆彡 チョ コチップも入ってバレンタインにもおすすめ!¥100 ◢



シェフのおすすめランチメニュー

【大人のお子様ランチ】

~ 鳥取県産牛・豚挽肉使用ハンバーグ~

★ホワイトソース煮込みハンバーグ&海老フライ スープ、サラダ付 / ¥1.480

【オムライス】 鳥取県産牛スネ肉使用

★APLICO特製オムライス デミグラスソース 単品 / ¥1.000

【パスタ料理】 鳥取県産牛すじ使用 ★牛すじと白菜のクリームパスタ

単品 / ¥1.180



大人のお子様ランチ

※お電話で前日までに

・大人のお子様ランチボックス ¥1.500

大人になっても食べたいAPLICO定番メニューがお弁当に!

- 特製オムライス ¥1,100 デミグラスソースのオムライス!
- シェフのおまかせ弁当 ¥1,000 ¥1,500 ¥2,000 内容は開けてからのお楽しみ!
- あぷりこパン弁当¥750 その日に焼いたパンの入ったAPLICOのパン弁当!
- APLICOオードブル 3人前(¥5.400)、1人前1.800円の洋食風のオードブル!



