

京都ホテルオークラ パン工房 ホテルシェフ B2F

夏のスタミナパン

ホテルの“本場のピロシキ”

販売場所 ホテルシェフ B2F
価格 178円(税込み)
販売期間 販売中

★本場のピロシキ

ロシアの名物であり、定番であるピロシキ。本場では軽食としてピロシキを食べる習慣があるようで、3時頃の街のピロシキ屋は大賑わいするそうです！レストランの前菜として出ることもあるピロシキ。肉が主体！

★ ホテル仕様のピロシキです！ たっぷり牛肉が美味！

だから夏のスタミナパン♪

ホテルならではの、本場と変わらない、しっかり牛肉の入ったピロシキ。国産牛ばかりを使っているのが旨味があり、しっかりした“おかずパン”です。

たっぷり牛肉の**ホテル仕様の本場ピロシキ**。

シンプルに玉ねぎが隠し味。子供から大人まで大満足の1品です！



国産牛がたっぷり♪♪

★本件に関するお問い合わせは
京都ホテルオークラ 営業企画部 企画開発課 広報担当 坂田
京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524 (直通)
e-mail sakata@kyotohotel.co.jp
<http://www.kyotohotel.co.jp/>