

■ 商品概要

<春夏パイ>

※価格は、テイクアウト価格・イトイン価格の2 価格を表記しています。

※価格は税込です。

ミートソースとマッシュポテトパイ		ホワイトソースの クロックムッシュ風パイ		バターチキンカレーパイ	
テイクアウト	259 円	テイクアウト	259 円	テイクアウト	259 円
イトイン	264 円	イトイン	264 円	イトイン	264 円



トマトペーストと牛ひき肉、人参、玉ねぎを煮込んだミートソースに、なめらかなマッシュポテトを合わせました。イギリスの伝統的な家庭料理をイメージした英国風ミートポテトパイです。



ハムと玉ねぎ入りホワイトソースとチーズソースを合わせたフランス生まれのクロックムッシュをイメージしたパイです。なめらかなホワイトソースとコクのあるチーズソースが、サクサクのパイ生地とよく合います。



インド北部発祥のマイルドな辛さのバターチキンカレーを、サクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。トマトペーストやヨーグルトを使用することで、マイルドな辛さに仕上げたバターチキンカレーがサクサクのパイ生地とよく合います。

■ パイのおいしい温め方

温めてもおいしく召し上がりいただけます。

- ① 電子レンジ（500W）で約10～20秒温めます。
- ② 電子レンジで温めた後、さらにトースターで約1～2分焼くと、よりおいしくなります。

※温める際には、やけどにご注意ください。

※「オート加熱」や「おまかせ加熱」では加熱しないでください。

※トースターで温める場合は、油落ちを防ぐために、アルミホイル等を敷いてください。

**おいしい
温め方**

約10～20秒

電子レンジ(500W)で
約10～20秒温めます。

もっとおいしく
さらに、トースターで
約**1～2**分焼くと、
よりおいしくなります。

※温める際には、やけどにご注意ください。※「オート加熱」や「おまかせ加熱」では加熱しないでください。※トースターで温める場合は、油落ちを防ぐために、アルミホイル等を敷いてください。

<春夏飲茶>

※イトイン専用メニューです。

※価格は、イトイン価格を表記しています。

※価格は税込です。

かぼす香る鶏みぞれ涼風麺

イトイン

682 円



かつおと昆布だしの和風スープに、かぼすの風味と大根のみぞれおろしでさっぱりとした口当たり仕上げました。鶏もも肉の具材感が食べ応えのある一杯です。

トマト海鮮野菜涼風麺 レモンジュレ添え

イトイン

682 円



トマトレモンスープに海鮮の旨味を加えた、さわやかな香りが広がる洋風仕立てのスープです。すっきりとした酸味のレモン酢ジュレが味わいのアクセントに。

柚子入り豆乳担々涼風麺

イトイン

682 円



濃厚でコク深いごま豆乳スープに、隠し味で柚子の風味をプラス。肉みその旨味と、ラー油のピリツとした辛味がアクセント。

【本件に関するお客様からのお問い合わせ先】

ミスタードーナツお客さまセンター TEL : 0120-112-020

ホームページ www.misterdonut.jp