

## News Letter

## クルトン作り

今年から加わった、厨房メンバーさんの毎週の仕事として、クルトン作りをしています。

パンの端をカットし、オリーブオイルと一緒に、カリカリになるまで炒めたら完成。お店のサラダにトッピングしています。時々焦がすこともありますが、どんどん上達しています！

## 焙煎珈琲豆の販売

当店焙煎珈琲豆を、カフェレストランほのぼの屋でも販売中です！

ほのぼの屋正面左側の入り口を入れてすぐの、販売コーナーに並んでいます。そちらでも豆を粉にさせていただきますので、お立ち寄りの際はご覧ください。

ほのぼの屋  
舞鶴市大字大波下小字滝ヶ浦202番56

ほのぼの屋正面左側  
入ってすぐ！

ワークショップ **BONO**

TEL0773-65-3388

京都府舞鶴市字浜1546-8  
10:00~17:00 (木曜定休)

BONO舞鶴

Q検索