



桐仁会だより8月号

2019年8月1日発行 No.247



ニューヤマザキデパートストア

営業時間

平日 8:30~21:00
土日祝 7:00~20:00

定番人気商品「北海道チーズ蒸しケーキ」です。



北海道チーズ蒸しケーキ 119円 (税込)

北海道産のチェダーチーズを使用したチーズクリームを練り込みソフトに蒸し上げた、チーズ風味豊かな商品です。北海道を表現した模様で、表面はこんがりと香ばしく焼いたのが特徴です。

チーズ蒸しケーキと、とろけるプリンが一度に楽しめます。



北海道チーズ蒸しケーキのとろけるプリン

194円 (税込)

北海道産のチーズ蒸しケーキの生地と自家製のカスタードプリンが2層になったスイーツです。

サテライト売店

営業時間

平日 7:00~18:00
土日祝 定休

人気のポップキャンディの塩レモン味、販売中です。



不二家
塩分チャージ
ポップキャンディ
38円 (税込)

ペコちゃん、ポコちゃん、
ドッグの顔をした、1本ずつ
買える塩レモン味のポップ
キャンディです。

シトラスの香りが気分転換に最適です。



ロッテ
キシリトールガム シトラスミックス
123円 (税込)

フルーツの果汁感やコクを演出することが
できる香料を加えることで、後味の爽やかさは
そのままに濃厚なシトラスの香りを楽しむ
ことができます。

お盆中の医療用具発注についてのご案内

8月9日（金）からのご注文は8月19日（月）以降のお渡しになります。

取扱いメーカーが夏季休業になりますので、お早目のご注文をお願い致します。

低刺激性の日焼け止めです。のびが良く、落としやすい処方
で敏感なお肌を紫外線から守ります。



ノブ UVローションEX 2,160円（税込）

SPF32 PA+++ **さらっとして全身にものはししやすい**、低刺激性の日焼け止めローションです。2層タイプですのでよく振ってからご使用下さい。

ノブ UVシールドEX 2,700円（税込）

SPF50+ PA++++ **しっとりした**日焼け止めクリームです。化粧下地としてもおすすめです。



ノブ UVミルク 2,160円（税込）

SPF32 PA+++ **みずみずしくやさしい使い心地**で、低刺激性の日焼け止めミルクです。

ノブ UVスティックEX 3,240円（税込）

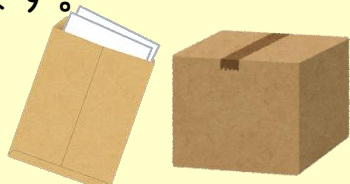
SPF50+ PA++++ **紫外線をしっかりカット、肌色スティックタイプ**の低刺激性日焼け止めです。自然な肌色で、ファンデーションとしても使えます。

窓口サービス

営業時間

平日 8:30~17:30
土日祝 定休

収納代行、宅配便(クロネコヤマト)、切手類販売、コピー、FAXサービスを行っています。
定休日(土日祝日)は売店で受付しております。



かまめーる販売中です。

- 「海」 ● 「ひまわり」
- インクジェット紙
- 無地 各62円(税込)



一般食堂

営業時間

平日 7:30~20:00
土日祝 7:30~20:00

夏季限定メニューです。是非一度ご賞味下さい。

夏野菜が夏バテ予防に効果的です。

7種の夏野菜カレー 800円(税込)



やっぱり夏は冷たい麺が美味しく感じます。

ざるラーメン 380円(税込)

冷したぬきそば・うどん 550円(税込)

冷し中華 650円(税込)

暑さに負けない体力がほしい時に。

スタミナ牛丼 700円(税込)



桐仁会ではクールビズ を実践中です。

地球温暖化対策や節電対策のため、桐仁会はクールビズ(ノーネクタイ、ノー上着)を実施しております。ご理解いただけますようお願いいたします。

理容室

営業時間

平日土 9:00~18:00

日祝 定休

8/1(木)よりレディースシェービングをされた方、**先着50名様**にフェイシャルパック(コラーゲン・ヒアルロン酸シートマスク)サービスを致します。

*病院出張でのレディースシェービングには、エステサービスは付きませんが、シートマスクをプレゼント致します。

レディースシェービング(エステ付き) 2,500円(税込)

男性

カット (顔剃り・シャンプー込)	3,200円
カット	2,600円
顔剃り	1,800円
シャンプー	1,200円
病院出張 (カット・顔剃り込)	3,500円

女性

カット+顔剃り	4,000円
カット	2,600円
顔剃り (エステ付き)	2,500円
シャンプー	1,500円~
病院出張 (カット)	3,000円

オープンカフェ タリーズコーヒー

営業時間

平日 7:30~20:00

土日祝 7:30~19:00



小エビの明太子パスタ
~白ワイン仕立て~ 810円(税込)

辛子明太子の旨みと辛みのバランス、さらに白ワインの風味がさわやかに香るパスタです。

小エビの食感も、ほどよいアクセントになっています。