


ぱんだふる ぱんビジュアル系 2020年10月

惣菜 菓子 食事 新商品 わずか

※すべて税込み価格です


🌿🌿🌿は不使用マーク 🍷🍷🍷🍷は使用マーク (アレルギー物質の製品も同時に製造)

焼きカレーパン
140円




具がたっぷりのじっくり煮込んだカレー入り

たまごろうる
150円




ソフトな生地にたっぷりの卵を包みました

ウイナーロール
200円




ジューシーなデンマーク産ポーク100%使用

小倉あんぱん
100円



ソフトな菓子生地に風味の良い粒餡入り

プレミアム デニッシュ食パン
500円




バター風味豊かなデニッシュ生地の濃厚な食パン

メロンパン
120円



ふんわり生地にさくさくのビス生地のおせ

牛乳たっぷりのふんわりミルクパン
130円




ミルク風味生地にミルクシートを折り込み

リンゴクリーム デニッシュ
150円



リンゴパイとリンゴクリーム、月形リンゴフィリング入り

チョコクロワッサン
150円



クロワッサンに口溶けのよい板チョコ入り

プリンタルト
200円



バター入りタルト生地に口溶けの良いプリンフィリング

1年7千組
180円




メロンパン、チョコデニッシュ、ミルクパン、クロワッサンの4種セット

シュガーデニッシュ
200円



ルヴァン種生地にアルデンテ産発酵バターがたっぷり入り

カフェデニッシュ
210円



ブラジル産コーヒー豆の粗挽きコーヒー入りビス生地

スイートポテトパン
230円




バター、洋酒、安納芋入りスイートポテトフィリング入り

林檎紅茶ロール
240円



ソフト生地に紅茶ケーキ生地とリンゴフィリング巻き

北海道牛乳ぱん
170円




ソフト生地に北海道産牛乳入りミルククリームを巻き、ミルクフィリングのおせ

ブルーベリーフレッド
220円




ベリー風味生地に果肉入りブルーベリージャムとケーキ生地巻き

エスプレッソバニラクリームパン
240円



ブリオッシュ生地にバニラソース入りバニラクリームとエスプレッソソースのおせ

杏仁豆腐クリームパン
240円



ブリオッシュに杏仁豆腐クリームとパイナップル入りパイナップルジャムのせ

ハムチーズパン
200円



ソフト生地に4種のチーズ入りチーズフィリングとハムを包みました

和栗くりーむ粒餡くろわっさん
190円




サクサククロワッサンに塩入り粒餡と和栗ペースト入りクリーム巻き

キャラメルミルクティーデニッシュ
220円



キャラメルチョコチップとアルグレイ茶葉入りミルクティーダマンドクリーム入り

白桃ブリオッシュ
250円



ブリオッシュに白桃クリームと白桃スライス、桃ジュースをトッピング

肉味噌パン
190円



金ごまとササミ入りモチリ生地、肉味噌フィリングとマヨフィリング入り

サラミとオリーブのバゲット
230円



ライ麦入り生地にサラミ、オリーブ入りガーリックオリーブオイルをトッピング

ショコラデニッシュ
200円 **新**



発酵種と牛乳入りデニッシュ生地でチョコクリームを巻きました

カレーポテサラウイナー
220円




ソフト生地にカレー風味ポテサラ入り、粗挽きミニウイナーをトッピング

完熟トマトのカルツォーネ
250円



デュラム小麦入り生地に完熟トマト、夏野菜、パルメザンチーズフィリング入り

チーズバーグパン
250円




チーズ、クリームチーズ、モッツアレラ入りチーズフィリングとミニハンバーグ入り

チーズナン
250円




モチリ生地に4種チーズ(ゴーダ、チェダー、クリーム、マヨネーズ)入りソースのせ

アッフルキャラメル
240円 **新**




ブリオッシュに林檎フィリングと北海道産生クリーム入りキャラメルクリーム入り

かぼちゃぱん
240円 **新**




北海道産北条ハチハチ入りかぼちゃクリームを包み、かぼちゃビス生地のおせ

トマトチーズパンブラック
220円 **新**



ルヴァン種入りフランス生地にゴーダチーズフィリングを包み、トマトソースのせ

チキンホワイトクリームパン
250円 **新**



ガーリックとチーズ入りホワイトクリームを包み、グリルチキン入り

FRESH BREAD
ぱんだふる 名古屋市港区 西茶屋4-111
焼きたてパンの店 ぱんだふる
tel・fax 052-302-7301
定休日 土曜、日曜、祝日

ぱんだふる パンメニューリスト 2020年10月

🚫🚫🚫 は不使用マーク 🍷🍷🍷🍷 は使用マーク (アレルギー物質の製品も同時に製造)

| 商品名 | 税込価格 | 様 | 様 | 様 | 様 | 様 | 合計数 |
|---|------|---|---|---|---|---|-----|
| 焼きカレーパン 具がたっぷりのじっくり煮込んだカレー入り | 140円 | | | | | | |
| 🍷 たまごころる ソフトな生地にたっぷりの卵を包みました | 150円 | | | | | | |
| ウイナーロール ジューシーなデンマーク産ポーク100%使用 | 200円 | | | | | | |
| ハムチーズパン ソフト生地に4種のチーズ入りチーズフィリングとハム入り | 200円 | | | | | | |
| カレーポテサラウイナー ソフト生地にカレー風味ポテサラ入り、粗挽きミニウナートッピング | 220円 | | | | | | |
| 肉味噌パン 金ごまとカレー種入り生地に肉味噌フィリングとマヨフィリング | 190円 | | | | | | |
| サラミとオリーブのバゲット ライ麦入り生地にサラミ、オリーブ入り、ガーリックオリーブオイルのせ | 230円 | | | | | | |
| チーズナン 4種チーズ(ゴーダ、チェダー、クリーム、マリホ)入りソースのせ | 250円 | | | | | | |
| 🍷 完熟トマトのカルツォーネ デュラム小麦入り生地に完熟トマト、夏野菜、パルメザン、チーズ入り | 250円 | | | | | | |
| チーズバークパン チェダー、クリームチーズ、モッツアレラ入りチーズフィリングとミニバーク | 250円 | | | | | | |
| 小倉あんぱん 風味の良い粒餡をソフトな菓子生地で包みました | 100円 | | | | | | |
| メロンパン ふんわり生地にさくさくビス生地をのせました | 120円 | | | | | | |
| 牛乳たっぷりのふんわりミルクパン ミルク風味生地にミルクシートを折り込みました | 130円 | | | | | | |
| チョコクロワッサン クロワッサンに口溶けのよい板チョコ入り | 150円 | | | | | | |
| リンゴクリームデニッシュ 月型のリンゴプレザーブとリンゴクリーム入り | 150円 | | | | | | |
| 1年7千組 メロン、チョコクリームデニッシュ、ミルクパン、クロワッサンの7種セット | 180円 | | | | | | |
| 北海道牛乳ぱん ソフト生地に北海道産牛乳入りミルククリーム巻き、ミルクピザ | 170円 | | | | | | |
| ブルーベリーフレッド ベリー風味生地に果肉入りブルーベリージャムとケーキ生地 | 220円 | | | | | | |
| スイートポテトパン バター、洋酒、安納芋餡入りスイートポテトフィリング入り | 230円 | | | | | | |
| 林檎紅茶ロール ソフト生地に紅茶ケーキ生地とリンゴフィリングを巻きました | 240円 | | | | | | |
| 🍷 エスプレッソバナナクリームパン ブリオッシュにバナナソース入りバナナクリームとエスプレッソソースのせ | 240円 | | | | | | |
| 🍷 杏仁豆腐クリームパン ブリオッシュに杏仁豆腐クリームとダマ入りパインジャムのせ | 240円 | | | | | | |
| 🍷 白桃ブリオッシュ ブリオッシュに白桃クリーム、白桃スライスのせ桃ゼリトッピング | 250円 | | | | | | |

| 商品名 | 税込価格 | 様 | 様 | 様 | 様 | 様 | 合計数 |
|--|------|------|------|------|------|------|-----|
| 和菓くりーむ粒餡くろわっさん クロワッサンに塩入り粒餡と和栗ペースト入りクリーム巻き | 190円 | | | | | | |
| シュガーデニッシュ 卵黄種入り生地に卵黄産産酵母ペースト入りマーガリン入り | 200円 | | | | | | |
| カフェデニッシュ ブラジル産コヒー生豆の粗挽きコヒー入りビス生地巻き | 210円 | | | | | | |
| キャラメルミルクティーデニッシュ キャラメルチョコチップとアールグレイ茶葉入りミルクティーダマンドクリーム | 220円 | | | | | | |
| プリンタルト バター入りタルト生地に口溶けの良いプリンフィリングのせ | 200円 | | | | | | |
| プレミアムデニッシュ食パン バター風味豊かなデニッシュ生地の濃厚な食パン | 500円 | | | | | | |
| ホテルフレッド バター風味豊かな食パンの代表格 | 250円 | 斤1枚切 | 斤1枚切 | 斤1枚切 | 斤1枚切 | 斤1枚切 | |
| ショコラデニッシュ(新) 発酵種と牛乳入りデニッシュでチョコクリームを巻きました | 200円 | | | | | | |
| アップルキャラメル(新) ブリオッシュに林檎フィリングと北海道産生クリーム入りキャラメルクリーム | 240円 | | | | | | |
| かぼちゃぱん(新) 北海道産エビスカボチャ入りクリーム入り、かぼちゃペースト生地 | 240円 | | | | | | |
| トマトチーズパンフレッド(新) フランス生地にゴーダチーズフィリングを包み、トマトソースのせ | 220円 | | | | | | |
| チキンホワイトクリームパン(新) ガーリック、チーズ入り杓付クリームを包み、グリル焼きのせ | 250円 | | | | | | |
| 合計数 | | | | | | | |

ご入用日 / () お名前 様 ご連絡先

ご住所

※注文は御入用の**2営業日前、14時**が締め切りです(なるべく早めをお願いします)。
 ただし、合計30個以上の注文や、一つのパンにつき10個以上の注文がある場合は、
 御入用の**1週間前**までにご注文下さい。
 尚、注文のキャンセルも同様をお願いします(早めをお願いします)。
 ※配達日は**1000円以上**から致します。
 ※配達時間の指定は受け付けておりませんが、ご相談下さい(基本11時~14時で配達)。
 ※ホテルブレッドは醗酵の関係上、**12時頃**の焼き上がりとなります。
 ※🍷マークのパンは生地の材料がなくなり次第、終了とさせていただきます。
 又、予告なく終了させて頂くパンもございます。ご了承下さい。
 ※パンの数には限りがありますので、ご希望に添えない場合がございます。ご了承下さい。
 ★詳しくはホームページをご覧ください。

〒455-0858
 名古屋市港区西茶屋四丁目111番地
 焼きたてパンの店 ぱんだふる
 tel・fax 052-302-7301
 定休日 土曜、日曜、祝日

おとどけぱんだふる



