


ぱんだふる ぱんビジュアル系 2021年1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

ハムチーズパン
200円




ソフト生地に4種チーズのチーズフィリングとハム入り

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をのせ

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

ショコラデニッシュ
200円



発酵種と牛乳入りデニッシュ生地でチョコクリーム巻き

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

苺木苺フリオッシュ
250円



カスタード、苺、木苺をトッピング、耳にアーモンド生地

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

ホワイトチョコデニッシュ
230円




発酵バターがたっぷり入りデニッシュにホワイトチョコクリーム、ミルクフィリング入り

バスケットチーズケーキパン
260円



口溶けよい生地でチーズクリームを包み、チーズケーキ生地をトッピング

チキンホワイトクリームパン
250円



ガーリックとチーズ入りホワイトクリームを包み、グリル焼きのせ

アーモンドショコラロール
220円




アーモンド入り生地とチョコ生地をチョコフィリングとチョコパイ巻き

コーヒークロワッサン
240円




コーヒー風味クロワッサン生地にかフェルクリームを包み、コーヒーホイップをサト

イチジクフロマージュパン
250円




ライ麦入りモチリ生地イチジクとチーズクリームフィリングを包みました

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

チーズフォンデュフランス
260円



ルヴァン種、ライ麦入り生地に6種チーズ使用のフォンデュソース入り

タマゴとバターがとろけるフリオッシュ
190円 **新**



フリオッシュに卵たっぷりのケーキ生地とカスタードクリームを巻きました

焼きそばパン
200円



ふんわり生地に焼きそば、チーズ、マヨネーズをトッピング

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

グラタンコロッケパン
250円



ふんわり生地にブラウソチューとグラタンコロッケを包みました

ビーフシチューパン
250円




フランス生地に牛肉入りビーフシチュー入りデミグラスソース

お抹茶と甘納豆のおぱん
250円 **新**



抹茶生地抹茶ケーキ生地と3種豆の甘納豆を巻きました

いちごぱん
260円 **新**



とちおとめ苺ホイップ入り菓子生地・ビス生地苺ホイップをサト

ポントケーショ
180円 **新**



チーズを練り込んだモチ食感。バジル発祥のチーズパン

バジルポテトフランス
230円 **新**



発酵種入りフランス生地にバジルのマヨフィリングとポテトパイ入り

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 2021年1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						
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						
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						
焼きそばパン ふんわり生地に焼きそば、チーズ、マヨネーズをトッピング	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、粗挽きミンチオナトッピング	220円						
チキンホワイトクリームパン ガーリック、チーズ入りホワイトクリームを包み、グリンパインのせ	250円						
グラタンコロケパン ふんわり生地にブランチューとグラタンソースを包みました	250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						
ビーフシチューパン フランス生地に牛肉入りビーフシチュー入り、デミグラスソース	250円						
チーズフォンデュフランス 揚げ種、ライ麦入りフランス生地に6種チーズのフォンデュソース	260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 クロワッサン、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、ミルクパン	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						
アーモンドショコラロール アーモンド入り生地チョコ生地でチョコフィリングとチョコだけ巻き	220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						
苺木苺フリオッシュ ブリオッシュにカスタード、苺、木苺トッピング、耳にアーモンドクリーム	250円						
バスケットケーキパン 口溶けよい生地でチーズクリームを包みチーズケーキ生地トッピング	260円						
イチジクフロマージュパン ライ麦入りモチリ生地にイチジクとチーズクリームフィリング入り	250円						

商品名	税込価格	様	様	様	様	様	合計数
コーヒークロワッサン コーヒ風味クロワッサンにカスタードクリームを包みコーヒホイップをサド	240円						
ショコラデニッシュ 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						
シュガーデニッシュ 揚げ種入り生地に卵産発酵バター入りマーガリン入り	200円						
ホワイトチョコデニッシュ 発酵バターマーガリン入りデニッシュにホワイトチョコレート、ミルクソース	230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!枚切	斤!枚切	斤!枚切	斤!枚切	斤!枚切	
たまごとバターがとろけるフリオッシュ(新) ブリオッシュに卵たっぷりのケーキ生地とカスタードクリーム巻き	190円						
お抹茶と甘納豆のおぱん(新) 抹茶生地抹茶ケーキ生地と3種豆の甘納豆を巻き	250円						
いちごぱん(新) とちおとめ苺フィリング入り菓子生地・ビス生地苺フィリング	260円						
ボンテケーショ(新) チーズを練り込んだモチ食感。フランス発祥のチーズパン	180円						
バジルポテトフランス(新) 発酵種入りフランス生地にバジルマヨフィリングとポテト入り	230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。

ぱんだふる

オンラインショップも

ご利用ください⇒⇒⇒

〒455-0858
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

商品名	税込価格	様	様	様	様	様	様	様	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													
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													
ウインナーロール ジューシーなデンマーク産ボーク100%使用	200円													
焼きそばパン ふんわり生地に焼きそば、チーズ、マヨネーズをトッピング	200円													
🍷カレーポテサラウインナー ソフト生地にカレー風味ポテサラ入り、粗挽きミンチフィリング	220円													
チキンホワイトクリームパン ガーリック、チーズ入りホワイトクリームを包み、グリーンパプリカ入りのせ	250円													
グラタンコロッセパン ふんわり生地にブロッコリーとグラタンソースを包みました	250円													
🍷サラミとオリーブのパゲット 小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													
ビーフシチューパン フランス生地に牛肉入りビーフシチュー入り、デミグラスソース	250円													
チーズフォンデュフランス 様々な種類の小麦入りフランス生地に6種チーズのフォンデュソース	260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年ブチ組 クッキー、チョコレート、ミルク、クッキーのブレンド	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、ミルクフィリング	170円													
ブルーベリーブレッド 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													
アーモンドショコラロール アーモンド入り生地チョコ生地フィリングとチョコソース巻き	220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ソースを巻きました	240円													
🍷苺木苺プリオッシュ プリオッシュにカスタード、苺、木苺フィリング、耳にアーモンドクリーム	250円													
バスケットチーズケーキパン 口溶けよい生地でチーズクリームを包みチーズケーキ生地トッピング	260円													
🍷イチジクフロマーシュパン 小麦入りソフト生地にイチジクとチーズクリームフィリング入り	250円													
コーヒークロワッサン コーヒ風味クロワッサンにカスタードクリームを包みコーヒソースをサド	240円													
🍷ショコラデニッシュ 発酵種と牛乳入りデニッシュでチョコレートクリームを巻きました	200円													
シュガーデニッシュ 様々な種類の生地に卵で卵産発酵バター入りマーガリン入り	200円													
ホワイトチョコデニッシュ 発酵バターマーガリン入りデニッシュにホワイトチョコレートクリームをフィリング	230円													
プリンタルト バター入りソフ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													
ホテルブレッド バター風味豊かな食パンの代表格	250円	1枚切	1枚切	1枚切	1枚切	1枚切	1枚切	1枚切	1枚切	1枚切	1枚切	1枚切	1枚切	
タマゴとバターがとろけるプリオッシュ(新) プリオッシュに卵たっぷりのケーキ生地とカスタードクリーム巻き	190円													
お抹茶と甘納豆のおぱん(新) 抹茶生地と抹茶ケーキ生地と3種類の甘納豆を巻き	250円													
いちごぱん(新) とちおとめ苺フィリング入り菓子生地・ビス生地と苺フィリング	260円													
ボンデケーキ(新) チーズを練り込んだ甘い食感。フランス発祥のチーズパン	180円													
バジルポテトフランス(新) 発酵種入りフランス生地にバジルソースフィリングとポテト入り	230円													
合計数														
備考														

ご入用日 月 日() 代表者氏名 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(なるべく早めにお願ひします)。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にお願ひします(早めにお願ひします)。

※配達には**1000円以上**から致します(基本11時~14時の間で配達)。

※ホテルブレッドは発酵の關係上、**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

ぱんだふる 検索

オンラインショップも

ご利用ください⇒

FRESH BREAD
ぱんだふる
pancho

〒455-0858
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