


# ぱんだふる ぱんビジュアル系 2021年4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

バター入りソフ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、クロワッサンのプチセット



**コーヒークロワッサン**  
240円

コーヒークロワッサンにカフェオレクリーム入り、コーヒーホイップサント



**ショコラロール**  
240円

ベルギーチョコ折り込み生地にチョコ入、ケーキフィリング



**桜くりむろ**  
くろわっさん 190円

桜風味のクロワッサン生地に桜クリームと粒餡入り



**抹茶くりむろぱん**  
240円

宇治抹茶生地に宇治森徳の宇治抹茶クリーム入り



**タマゴとバターがとろけるブリオッシュ**  
190円

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を巻きました




**ホワイトチョコ デニッシュ**  
230円

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クリーム、ミルクフィリング入り



**お抹茶と甘納豆のおぱん**  
250円

抹茶生地で抹茶ケーキ生地と3種豆の甘納豆を巻きました




**白桃マスカルポーネ チーズパン**  
270円

桃風味生地に白桃入りマスカルポーネ入り、チーズソース、白桃ソースのせ



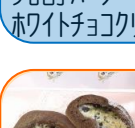
**コンビーフ ポテトデニッシュ**  
210円

サクリのデニッシュ生地でコンビーフフィリングを包みました




**チョコクリーム デニッシュ**  
200円

外はデニッシュ、中はシュー生地とベルギーチョコ入りチョコクリーム入り




**ホワイトチョコ&ブラックビスケット**  
250円

ルヴァン種入ココアフランス生地にココアビスケット入りホワイトチョコクリーム入り




**いちごぱん**  
260円

とちおとめ苺ホイップ入り菓子生地・ビス生地と苺ホイップをサンド



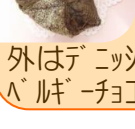
**ボンテケージョ**  
180円

チーズを練り込んだモチ食感。ブラジル発祥のチーズパン




**メンチカツカレーパン**  
240円

ターメリック入りの歯切れ良い生地にカレーフィリングとメンチカツ入り



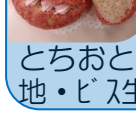
**キャラメルバナナクッキーデニッシュ**  
200円

デニッシュにバナナクリームとキャラメルクリームをサンドしキャラメルフィリング



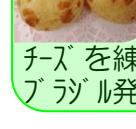
**焼きそばパン**  
200円

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



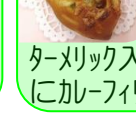
**ハニーマスタードチキンパン**  
220円

発酵種、ヨーグルト種入り生地にハニーマスタードフィリング、ダイチキン入り




**グラタンコロッセパン**  
250円

ふんわり生地にブラウツチューとグラタンコロッセを包みました



**半熟卵のハムマヨパン**  
250円

北海道産生乳の生クリーム入りハムマヨフィリングと半熟卵のせ



**メープルクッキーパン**  
210円

メープル風味生地にメープルシュガーフィリング入り、メープルフィリング



**ブルーベリーパン**  
240円

サワー種、ルヴァン種入り生地にかスタード入り、ブルーベリーフィリング




**チーズ昆布ロール**  
230円

日高昆布の佃煮入り生地にラード和風出汁入りシュレット、ダイチキン入り




**バジルチキンポテトパン**  
260円

フランス生地に鹿児島県産桜島どりの弁当マリス、ポテト、バジル入り



**ぱんだふる**  
焼きたてパンの店



**メープルクッキーパン**  
210円

メープル風味生地にメープルシュガーフィリング入り、メープルフィリング



**ブルーベリーパン**  
240円

サワー種、ルヴァン種入り生地にかスタード入り、ブルーベリーフィリング



**チーズ昆布ロール**  
230円

日高昆布の佃煮入り生地にラード和風出汁入りシュレット、ダイチキン入り



**バジルチキンポテトパン**  
260円

フランス生地に鹿児島県産桜島どりの弁当マリス、ポテト、バジル入り

FRESH BREAD  
**ぱんだふる**  
焼きたてパンの店

〒455-0858 名古屋港区 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4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
<b>焼きカレーパン</b> 具がたっぷりのじっくり煮込んだカレー入り	<b>140円</b>						
<b>ハムチーズパン</b> 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	<b>200円</b>						
<b>ウインナーロール</b> ジューシーなデンマーク産ポーク100%使用	<b>200円</b>						
<b>焼きそばパン</b> 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	<b>200円</b>						
<b>ハニーマスタードチキンパン</b> 発酵種、ヨーグルト種入り生地にハニーマスタードフィリング、ダレチキン	<b>220円</b>						
<b>メンチカツカレーパン</b> ターメリック入りの歯切れ良い生地にカレーフィリングとメンチカツ入り	<b>240円</b>						
<b>グラタンコロッセパン</b> 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	<b>250円</b>						
<b>半熟卵のハムマヨパン</b> 北海道産生乳の生クリーム入りハムマヨフィリングと半熟卵のせ	<b>250円</b>						
<b>ボンテケージョ</b> チーズを練り込んだモチモチ食感。プザル発祥のチーズパン	<b>180円</b>						
<b>コンビーフポテトデニッシュ</b> サクサクのデニッシュ生地でごっつぽてトフィリングを包みました	<b>210円</b>						
<b>小倉あんぱん</b> 風味の良い粒餡をソフトな菓子生地で包みました	<b>100円</b>						
<b>メロンパン</b> ふんわり生地にさくさくビス生地をのせました	<b>120円</b>						
<b>牛乳たっぷりのふんわりミルクパン</b> ミルク風味生地にミルクシートを折り込みました	<b>130円</b>						
<b>チョコクロワッサン</b> クロワッサンに口溶けのよい板チョコ入り	<b>150円</b>						
<b>リングクリームデニッシュ</b> 月型のリングプレザーブとリングクリーム入り	<b>150円</b>						
<b>1年7千組</b> 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7千セット	<b>180円</b>						
<b>抹茶ぐりーおぼん</b> 宇治抹茶入り生地に宇治森徳の宇治抹茶入りクリーム入り	<b>240円</b>						
<b>ショコラフル</b> パルメーザンクリーム折り込み生地にチョコ入り、ケーキ生地をのせ	<b>240円</b>						
<b>お抹茶と甘納豆のおぼん</b> 抹茶生地です抹茶ケーキ生地と3種豆の甘納豆を巻き	<b>250円</b>						
<b>いちごぱん</b> とちおとめ苺ソープ入り菓子生地・ビス生地には苺ホイップ	<b>260円</b>						
<b>白桃マスカルポーネチーズパン</b> 桃風味生地に白桃入りマスカルポーネ入、チーズソース、白桃ソースのせ	<b>270円</b>						
<b>タマゴとバターがとろけるフリオッシュ</b> 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巻き	<b>190円</b>						
<b>ホワイトチョコ&amp;ブラックビスケット</b> ルヴァン種入りココアラシ生地にごっつぽてト入りホワイトチョコレート	<b>250円</b>						

商品名	税込価格	様	様	様	様	様	合計数
<b>桜ぐりーお餡くろわっさん</b> 桜風味のクロワッサン生地に桜クリームと粒餡を包みました	<b>190円</b>						
<b>コーヒークロワッサン</b> コーヒー風味クロワッサンにカフェオレクリームを包みコーヒーホイップをサツト	<b>240円</b>						
<b>チョコクリームデニッシュ</b> 外はデニッシュ中はシュー生地にはパルメーザンチョコ入りチョコクリーム入り	<b>200円</b>						
<b>ホワイトチョコデニッシュ</b> 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	<b>230円</b>						
<b>プリンタルト</b> 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	<b>200円</b>						
<b>プレミアムデニッシュ食パン</b> バター風味豊かなデニッシュ生地の濃厚な食パン	<b>500円</b>						
<b>ホテルブレッド</b> バター風味豊かな食パンの代表格	<b>250円</b>	斤!枚切	斤!枚切	斤!枚切	斤!枚切	斤!枚切	
<b>キャラメルバナナクッキーデニッシュ(新)</b> デニッシュにバナナクリーム、キャラメルクリームをサツトしキャラメルトッピング	<b>200円</b>						
<b>メープルクッキーパン(新)</b> メープル風味生地にメープルクリームフィリング入り、メープルトッピング	<b>210円</b>						
<b>ブルーベリーパン(新)</b> ブルーベリー種、ルヴァン種入生地にカスタード入り、ブルーベリートッピング	<b>240円</b>						
<b>チーズ昆布ロール(新)</b> 日高昆布の佃煮入生地にラード、和風出汁入りチーズ巻き	<b>230円</b>						
<b>バジルチキンポテトパン(新)</b> フランス生地には鹿児島県産桜島どりのチキン、ポテト、バジル	<b>260円</b>						
<b>合計数</b>							

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)。  
 ※配達日は**1000円以上**から致します。  
 ※配達日の時間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	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														
ハニーマスタードチキンパン 発酵種、ヨーグルト種入り生地にマスタードフィリング、ドライチキン	220円														
メンチカツカレーパン カツ入りの歯切れ良い生地にカレーフィリングとメンチカツ入り	240円														
グラタンコロッケパン ふんわり生地にブロッコリーとグラタンコロッケを包みました	250円														
半熟卵のハムマヨパン 北海道産生乳の生クリーム入りハムマヨフィリングと半熟卵のせ	250円														
ボンデケーキ チーズを練り込んだモチモチ食感。プディング発祥のチーズパン	180円														
🍷コンビーフポテトデニッシュ カツのデニッシュ生地でコンビーフフィリングを包みました	210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、チョコクリーム、ミルクパン、クロワッサンのブレンド	180円														
抹茶くりーむぱん 宇治抹茶入り生地に宇治森徳の宇治抹茶入りクリーム入り	240円														
ショコラブル バターのチョコクリーム折り込み生地にチョコ入り、ケーキ生地のせ	240円														
お抹茶と甘納豆のおぱん 抹茶生地で抹茶ケーキ生地と3種類の甘納豆を巻き	250円														
🍷いちごぱん とちおとめ莓チョコ入り菓子生地・ビス生地には莓チョコ	260円														
白桃マスカルポーネチーズパン 桃風味生地に白桃入りマスカルポーネ、チーズソース、白桃ソースのせ	270円														
タマゴとバターがとろけるブリオッシュ ブリオッシュに卵たっぷりケーキ生地と加タードクリーム巻き	190円														
ホワイトチョコ&ブラックビスケット 様々な種入りのフランス生地にココア、スナック入り、和生チョコクリーム	250円														
桜くりーむ館くらわっさん 桜風味のクロワッサン生地に桜クリームと粒餡を包みました	190円														
🍷コーヒークロワッサン コーヒーフレーク風味のクロワッサンにチョコレートクリームを包み、コーヒークリームをサンド	240円														
チョコクリームデニッシュ 外はデニッシュ中はシュー生地、バターのチョコ入りチョコクリーム入り	200円														
🍷ホワイトチョコデニッシュ 発酵バターマギー入りデニッシュに和生チョコクリーム、ミルクソース	230円														
プリンタルト バター入り列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	1 枚切	
キャラメルバナナクッキーデニッシュ(新) デニッシュにバナナクリーム、キャラメルクリームをサンドしキャラメルトッピング	200円														
メープルクッキーパン(新) メープル風味生地にメープルチョコフィリング入り、メープルトッピング	210円														
ブルーベリーパン(新) 様々な種入りのフランス生地に加タード入り、ブルーベリートッピング	240円														
チーズ昆布ロール(新) 日高昆布の佃煮入り生地に和風出汁入りチーズ巻き	230円														
バジルチキンポテトパン(新) フランス生地に鹿児島県産桜島どりのオリーブオイル、ポテト、バジル	260円														
合計数															
備考															

※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  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  
〒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