

パン作りに精通したパンドノアスタッフが、ひとつひとつ丁寧に作り上げた自慢のパンです。
当店自慢の代表となるパンの一覧をご紹介します。

<菓子パン紹介>



68 あんぱん

こしあんにくしの実をのせ使用するあんは 原料に有機小豆・有機砂糖を使用。

1個 130円(税込)



72 うぐいすパン

うぐいすあんを巻き込み、白ごまをのせまず、しっとり感が美味。

1ピース 130円(税込)



97 メロンパン

サクサクのクッキー生地をのせて焼き上げました。

1個 120円(税込)



85 チョココロネ

チョコクリームを絞り、チョコスプレーをつける。菓子パンの中でも一番人気。

1個 120円(税込)



192 チョコチップメロンパン

定番のメロンパンにチョコチップのプチプチとした食感がアクセント。

1個 130円(税込)



77 クリームパン

自家製で作ったカスタード入り、さっぱりとした味に仕上がっています。定番人気。

1個 120円(税込)



83 シナモンロール

カスタード・ムレーズン・シナモンを巻き込んだ風味豊かな味わい。

1個 140円(税込)



193 リンゴパン

りんごの果肉入りのジュシーなあんを包み、見た目もまるでりんごのように。

1個 140円(税込)



195 アンパンマン

お子様に大人気！チョコクリーム入りのかわいいアンパンマン。

1個 140円(税込)



93 ブルーベリーチーズ
ブルーベリージャムと自家製クリームチーズ入りトッピングをのせた、ケーキ感覚の菓子パンです。

1個 150円(税抜)



96 紫芋パン

紫芋を原材料とした餡を巻き込み、黒ゴマをのせました。芋の風味が漂います。

1個 140円(税込)



81 ココアクルミ

ココア入りのアーモンドプードルとレーズン・クルミをツイストした香ばしいパンです。

1個 150円(税込)



94 いちごクリームホーン

中にクリームを絞り、粉糖を振る。クリームは季節ごとにかわります(いちご・りんご・マンゴー・レモン等)。

1個 140円(税込)



90 ピーナッツサンド

大粒のピーナッツが入ったピーナッツクリームを使用し、食べごたえのある一品に。

1個 110円(税込)

<焼き込み調理パン紹介>>



46 あらびきウインナーパン
粗挽きウインナーと粒マスタードを巻き込み、ケチャップ・チーズをかけて焼成。
1個 170円(税込)



51 カレーパン
中のカレーはそれほど辛くなく、子どももOK。油で揚げずに焼いている分とてもヘルシー。
1個 150円(税込)



59 ハムロール
ハムを巻き込み、中央にマヨネーズ・コーンをのせ、チーズをかけています。
1個 150円(税込)



196 カマンベールピザパン
ピザソース・カマンベールチーズソース・パジルソースをのせた、意外にさっぱりとした仕上がりです。
1個 150円(税込)



53 コロケパン
牛肉コロケをパン生地で巻き、中濃ソースとチーズをのせ焼成しました。
1個 160円(税込)

<デニッシュ紹介>



107 オランジェ
自家製カスタードクリーム、オレンジの輪切り1枚のシロップ漬けをのせる。人気商品。
1個 160円(税込)



110 五色豆デニッシュ
自家製カスタードクリーム、五色豆かのこをのせました、豆の食感を味わってください。
1個 150円(税込)



105 アップルデニッシュ
自家製カスタードクリーム、りんごの蜜漬けをのせる。サクサク感をどうぞ！
1個 160円(税込)



04 クロワッサン
特級シートバターを織り込んだ生地です。何層にも膨らんだ触感をお楽しみ下さい
1個 130円(税込)



111 ショコラデニッシュ
アーモンド入りのチョコレート(棒状)を巻き込み、チョコレートでコーティング。
1個 170円(税込)

<ハード系・食事パン紹介>>



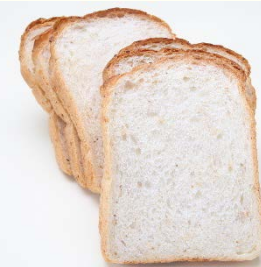
31 パンドノア
カンパーニュ生地にレーズン、くるみを加える。ライ麦粉を振って焼き上げる。
1個 290円(税込)



21 カンパーニュ
ライ麦入りのフランスの田舎風パン。本場のものよりやわらかく、酸味もなく食べやすく仕上がった人気商品。
1個 220円(税込)



10 ハイブレッド
蜂蜜と練乳が入ったしっとり、ほんのり甘くて、そのままでもおいしい食パン。
1斤 260円(税込)



197 胚芽食パン
食物繊維・ビタミン・ミネラルを含む胚芽を使った食パン。トーストするとより香ばしさと味がUP。
1斤 310円(税込)



11 バターロール
油脂をたっぷり入れた生地で丁寧に巻き込みました。食卓にどうぞ。
3個入り 130円(税込)