

メニュー表

パン工房 ランベリ
TEL:FAX 088-679-9702

(税込み)

こしあんぱん	メロンパン	クリームパン	すだちくんパン	あわうすあんぱん ミニ	カスタードコロン	チョココロン	レーズンブル	ショコラパン	あげパン	きなこあげパン	幻のクリームパン
											
129円	151円	118円	151円	194円	151円	162円	162円	140円	64円	64円	172円
ソフトで歯切れの良い菓子生地で、こしあんをたっぷり包み込んだパンです。	生クリームを使用したふんわりソフトなバター風味の生地に、生クリーム入りのサクサクのビスケット生地を被せたパンです。	口どけの良いカスタードクリームを包んだクリームパンです。	徳島県産のすだちジャムをもちりとした食感の生地に包み込み焼きあげました。	北海道産の小麦「はるゆたかブレンド」にかのこ豆を練り込んだ生地でこしあん・カスタード・ホイップクリームを包み込んだ和洋風あんぱんです。	ソフトでサクリとした生地のコロンでカスタードクリームをたっぷり絞り込みました。	ソフトでサクリとした生地のコロンでチョコクリームをたっぷり絞り込みました。	ラム酒入りのソフトな菓子パン生地に、レーズンを練り込みプールの焼き上げました。	ココアパウダーを練り込んだプリアッシュ生地にローストアーモンドを効かせた生地を重ねチョコクリームを巻き焼き上げました。	昔食べた懐かしい給食のあげパンをランベリ風に焼き上げました。仕上げにきなこをまぶしてあります。	昔食べた懐かしい給食のあげパンをランベリ風に焼き上げました。仕上げにきなこをまぶしてあります。	ソフトな生地に、カスタードホイップクリームを絞り込みました。当店自慢の商品です。
ベーコンエッグ	ハムチーズロール	やきそばパン	ソーセージロール	カリカリカレーパン	クリームテニッシュ	ミニクロワッサン (3個)	クッキーシュー	タマゴドーナツ	ごま団子ドーナツ	お米パン	バターロール
											
151円	140円	129円	151円	172円	129円	3個 118円	172円	129円 (8個入)	129円	97円	2個 108円
フレンチトーストの上にベーコン・卵・チーズをトッピングして焼き上げました。	ソフトな生地でハムとチーズを包みパン粉をつけ、マヨネーズをトッピングして焼き上げたボリュームたっぷりの惣菜パンです。	やわらかいパンにやきそばを挟み込み、昔懐かしい焼きそばパンです。	食べやすい棒付きソーセージにふわふわ生地を巻き込みました。	豚と牛の合い挽きを使用した具材感のあるカレーフィリングを包み、表面をカリカリに仕上げました。	外はサクサク、中はしっとりとしたシュー生地風食感のデニッシュ生地地にバニラシード入りのなめらかなクリームを包み込みました。	サクサク食感のミニタイプクロワッサンです。	クッキー生地ですシュー生地を包み、サクサクに焼き上げたホイップカスターをたっぷり絞りました。	外はサクリ、中はしっとりとしたケーキドーナツです。	もちもち食感の生地です、つぶあんを包み、白ゴマをまぶしたドーナツです。	新潟県産の米粉(対粉80%)と北海道産小麦粉(対粉20%)を配合した、もちりとした食感とほんのり甘みが特徴の米粉パンです。	バター風味豊かなふんわり食感のバターロールです。
食パン(1斤)	ショコラクラッチ	はちみつバターパン	塩バターパン	ツナマヨネーズパン	オレンジロール	レモンケーキパン	塩チョコクロワッサン	しっとりとしたドーナツ	明太チーズダッチパン	塩バターのあんマーガリン	
											
270円	140円	97円	108円	151円	129円	237円	151円	172円	226円	162円	
小麦粉の風味を活かし、じっくり焼き上げたもちもち食感の食パンです。6枚切・5枚切・4枚切サンドウィッチ(約10枚)注文時お伝えください。	ルヴァン種とライ麦サワー種粉末入りの風味豊かな生地には、チョコチップと大豆バターを練り込んだ食事パンです。	チーズダイスを練り込んだ生地です、カナダ産はちみつとオーベルニュー産酵母バター入りマーガリンを包み込みました。	風味豊かな生地です、発酵バター入りマーガリンを巻き込んで焼き上げました。	ふんわりとした生地にはツナサラダトッピングを乗せ、焼き上げた定番の惣菜パンです。	ソフトな生地にはオレンジピールをたっぷり練り込んだ食事パンです。	ふんわりとしたケーキのような食感のプリアッシュ生地にはレモン果汁入りペーストと甘酸っぱいレモンクリームを包み込み、サクサクのレモンクッキートッピングをのせました。	2層の軽い食感のクロワッサン生地とチョコチップを練り込んだクロワッサン生地には、瀬戸内産塩入りシュガートッピングをかけて焼き上げました。	口どけの良いしっとりふんわりとした食感が特徴の生地には、バニラシードと北海道産牛乳を使用したカスタードクリームを包みフライしてシューガーで仕上げました。	チーズ発酵風味液とルヴァン種で旨味を出したフランスパン生地に博多明太子入りのチーズクリームを包み、上からダッチパン用トッピングをかけてカリッと焼き上げました。	国産小麦の小麦粉、ルヴァン種を使用した風味豊かな生地です、北海道産酵母バター入りマーガリンを巻き込んだ食事パンに、つぶあんとマーガリンをサンドしました。	

※予約販売のみ(ご予約は2日前迄にお願いいたします。)
店頭販売はありません