

商品名		単価	小麦	卵	乳	パンの説明
ヴィエノワズリー他	ヴィエノワ	¥170	○	○	○	シャリシャリッとしたバタークリーム入りの看板商品です！
	クロワッサン	¥210	○	○	○	発酵バターをふんだんに使用したバリザクのクロワッサンです
	パン・オ・ショコラ	¥250	○	○	○	クロワッサン生地にバトンチョコを巻きました
	クロワッサン・ダイヤモンド	¥320	○	○	○	クロワッサンにアーモンドクリームを塗って焼きました
	木の実のデニッシュ	¥380	○	○	○	数種類のナッツとアーモンドクリームとチョコレート入りです
	ミルクハースブレッド	¥170	○	×	○	5本のクープがかわいいソフトな食事パンです
	クランベリー・ショコラ	¥220	○	×	○	クランベリーとくるみとチョコが入った人気の定番商品です
	さつま金時	¥300	○	×	×	お芋と金時豆入りの人気商品！
菓子パン	クリームパン	¥120	○	○	○	デイリーファームの卵と常滑牛乳で作ったカスタードが最高！
	バニラメロン	¥150	○	○	○	素材と味にこだわり抜いたバニラビーンズ入りのメロンパン
	ヒナちゃん	¥120	○	○	○	赤ちゃんのほっぺみたいにやわらかい生地にクリームチーズ入りです
	あんぱん	¥170	○	○	○	北海道産有機小倉あんがたっぷり入っています
	こしあんぱん	¥170	○	○	○	北海道産有機こしあんがたっぷり入っています
	ふわふわちぎりパン	¥600	○	○	○	カスタードとチョコクリーム入りのキュートなちぎりパン！
	ふわふわちぎりパン(1/3)	¥200	○	○	○	
	極ナッツ	¥200	○	○	○	くるみ生地にピーナッツクリームをはさみました
	フレンチトースト	¥160	○	○	○	フレンチ液に2度浸けしたつゆたく仕上げです
	あん食	¥170	○	○	○	小倉あんをはさんだフレンチトーストです
	リングドーナツ	¥100	○	○	○	おやつに人気の定番ドーナツです
	もちもちクリームドーナツ	¥170	○	○	○	もちもちの生地に自家製カスタード入り！ ※前日までに要予約
	あんドーナツ	¥180	○	○	○	有機つぶあん入りのドーナツです
	シナモンツイスト	¥100	○	○	○	ひねった形がかわいいシナモン味のドーナツです
奄美のきび砂糖ドーナツ	¥120	○	○	○	ミネラルたっぷりの奄美諸島産きび砂糖をまぶしたドーナツです	
惣菜パン	カレードーナツ	¥220	○	○	○	もちもちの食感がたまらない！ ※前日までに要予約
	ベーコンチーズ	¥500	○	○	○	角切りベーコンとチーズ入りでがっつりな満腹パンです
	ベーコン・エピ	¥280	○	○	○	歯ごたえがむっちむちでおいしいよ！
	バゲット・ソシス	¥140	○	○	○	粗挽きヴルストとマスタードのフランスパン！
	バジルチキン	¥380	○	○	○	バジルソースにチキン、トマト、チーズをトッピング！
	角切ベーコンポテト	¥240	○	○	○	角切りベーコンとポテサラ、チーズの惣菜パン！
	ベーコンロール	¥220	○	○	○	ベーコンをくるっと巻いた総菜パンです
	ポロニアソーセージのカスクルト	¥360	○	○	○	ポロニアソーセージ、チーズ、マスタードのカスクルトです
	ヴルスト・チーズ・サンド	¥280	○	○	○	粗挽きポークウィンナーにチーズやマスタード等をのせました
	塩バターロール	¥150	○	×	○	バターとハーブの塩を使用した流行の塩パンです
	鶏ときのこのグラタン	¥340	○	○	○	ホワイトソースとベーコン、チーズのタルティエヌ！
	ポロネーゼ	¥340	○	○	○	ミートソースとベーコン、チーズのタルティエヌ！
	明太フランス	¥160	○	○	○	やまやの明太子を使用しています
	ガーリックフランス	¥160	○	×	○	ガーリックバターを塗って焼きました
	ジェノベーゼ	¥320	○	○	○	ジェノバソースとチーズのカリカリなフランスパンです
	カリカリチーズカレー	¥320	○	○	○	カレーとチーズのちょい辛のカリカリなフランスパンです
	ラトユイユ	¥280	○	○	○	ラトユイユとチーズをトッピングしたトーストです
	お子様ウィンナー	¥160	○	○	○	お子様に人気！ケチャップをのせた定番のウィンナーパンです
チリ豚トロフランク	¥240	○	○	○	豚トロウィンナーにチリソースがピリッと辛い！	
コロケサンド	¥180	○	○	○	コロケにトンカツソースとマヨネーズがたまらない！	

商品名		単価	小麦	卵	乳	パンの説明
フランスパン・ドイツパン	バゲット・オーベルジュ	¥250	○	×	×	店主の惚れ込んだ粉を使った当店人気ナンバー1のバゲット!
	オーベルジュ・ノア	¥300	○	×	×	ローストしたくるみ入りのフランスパンです
	オーベルジュ・セザム	¥150	○	×	×	ごま入りのフランスパンです
	チーズ in オーベルジュ	¥500	○	×	○	オーベルジュ生地に数種類のチーズを入れたチーズフランスです
	チーズ in オーベルジュ (1/2)	¥250				
	オーベルジュ・ショコラ	¥400	○	×	○	オーベルジュ生地にブラックココアとチョコチップ入りです
	ブール・オ・ブール	¥360	○	×	○	石臼挽き粉を使用した丸型のカンパーニュタイプのパンです
	メランジェ・フリュイ	¥340	○	×	×	レーズン、クランベリー、パイン、パイナップル入りのフランスパン
	ルヴァン・ド・カンパーニュ	¥700	○	×	×	自家製酵母と全粒粉を使用したフランスの田舎パンです 鍋料理やサンドイッチに合います
	ルヴァン・ド・カンパーニュ(1/2)	¥350				
フィグ・エ・ノア	¥400	○	×	×	自家製酵母生地にいちぢくとくるみを入れました	
おさつスティック	¥220	○	×	×	ごま生地にお芋の甘露煮をはさんだ長〜いパンです	
ザルツシュタンゲン	¥140	○	○	○	塩味の効いた角型のカリッと香ばしいドイツパンです	
ライ麦パン	カレンズ・ノア・オレンジ	¥700	○	×	×	ライ麦生地に洋酒漬のレーズン、オレンジピール、くるみ入りです
	カレンズ・ノア・オレンジ(1/2)	¥350				
	パン・オ・セーグル	¥240	○	×	×	プレーンのライ麦パンです。ハムやチーズによく合います!
	グリュイエールチーズとミックスナッツ	¥500	○	×	○	ライ麦生地にクセのあるチーズとナッツの相性バッチリ!
	ミルティーユ・フロマージュ	¥400	○	×	○	ライ麦生地にブルーベリーとクリームチーズ入りです
ショコラ・ノール	¥300	○	×	○	ライ麦生地にチョコ、カシューナッツ、いちごダイス入りです	
サンドイッチ	たっぷりたまごサンド	¥380	○	○	○	デイリーファームさんの卵を使用したやわらか〜いサンドです
	たまごハム	¥420	○	○	○	たまごとハムのサンドです
	たまご&野菜	¥420	○	○	○	たまごサンドと野菜サンドのミックスです
	野菜&ハムたまご	¥440	○	○	○	野菜サンドとハムたまごサンドのミックスです
	特上ロースかつサンド(2個)	¥700	○	○	○	沖縄産豚肉のロースかつとレタス、きゅうり、マスタード入りです 食べごたえまんてんです!
特上ロースかつサンド(1個)	¥350					
食パン	角食パン(2斤)	¥660	○	×	○	北海道産無添加生クリームを使用した耳までやわらかい食パン です。サンドイッチに最適です
	角食パン(1斤)	¥330				
	山食パン(2斤)	¥660	○	×	○	イギリス食パンを当店風にアレンジしました 耳はカリッと中はもっちり、トースト向きです
	山食パン(1斤)	¥330				
	ヴィエノワ食パン(1.5斤)	¥540	○	○	○	デイリーファームさんのとれたて卵とよつ葉バターを使用した ふわふわ食感の一番人気の食パンです
	ヴィエノワ食パン(ハーフ)	¥270				
	春よ恋の全粒粉食パン(2斤)	¥720	○	×	○	砂糖を使わずはちみつで仕上げた甘さ控えめの食パンです トーストすると耳がガリガリのハードトーストです
	春よ恋の全粒粉食パン(1斤)	¥360				
	黒ごま食パン(2斤)	¥660	○	×	○	黒ごまがたっぷり入ったヘルシーな食パンです
	黒ごま食パン(1斤)	¥330				
3種のレーズン食パン(1本)	¥540	○	○	○	3種類のレーズンを使用した食パンです ※前日までに要予約	

商品名	単価	小麦	卵	乳	パンの説明	
ラスク	シュガーラスク	¥300	○	×	○	バターを塗って砂糖をつけてトーストしました
	くるみのラスク	¥350	○	×	○	くるみの香ばしいラスクです
	ショコラスク	¥350	○	×	○	ブラックココアとチョコチップのラスクです
クッキー	ハイテザン	¥500	○	×	○	卵を使わずに作ったプレーンクッキーです
	サンドマーブル	¥500	○	○	○	プレーン生地とココア生地のマーブルになっています
	チョコチップクッキー	¥500	○	○	○	チョコチップをたっぷり使用した一番人気のクッキーです
	ストラスブルガー	¥500	○	○	○	ロどけの良いサクツとした絞り出しクッキーです
焼き菓子	ケイク・オ・シトロン	¥280	○	○	○	レモンピールのたっぷり入ったとっても香りの良いケーキです
	パウンドケーキ(プレーン)	¥260	○	○	○	オレンジリキュールをきかせたプレーンのパウンドケーキです
	クグロフ・オ・ショコラ	¥300	○	○	○	チョコ、ナッツ、オレンジ入りのビタースイートなクグロフです！
	クグロフ・オ・フリュイ	¥300	○	○	○	洋酒漬けのフルーツとナッツが入ったウィーンの伝統菓子です！
	パウンドケーキ(紅茶)	¥260	○	○	○	紅茶生地にホワイトチョコ、カシューナッツ入りです！

食事パンセット(組み合わせ自由で5個¥300とお得になっています。単品でもOKです。)

食事パン	全粒粉のパン	¥80	○	×	○	全粒粉入りの食事パンです
	白パン	¥80	○	×	○	食べきりサイズのシンプルな食事パンです
	ミルクロール	¥80	○	○	○	牛乳100%で仕込んだ食事パンです
	バターロール	¥80	○	○	○	バターの香る定番の食事パンです
	レーズンバンズ	¥80	○	○	○	レーズン入りのやわらかい食事パンです
	チーズロール	¥80	○	○	○	チーズ入りのやわらかい食事パンです
	くるみパン	¥80	○	×	×	くるみ入りのフランスパンです
	ごまとくるみ	¥80	○	×	×	ごまとくるみの入ったフランスパンです

<備考>

- ・価格は全て税込価格です。
- ・商品は内容や値段が変更になる場合があります。
- ・小麦、卵、乳製品使用の有無(使用○、不使用×)を載せていますが、パンは全て同じ設備で製造していますのでご了承ください。
- ・お取り置きやご予約も承っていますのでお気軽にお電話ください！(1個からOKです！)
ご連絡は当日でも大丈夫です。売り切れや欠品の場合もございますので前日のお昼までにご連絡頂けると助かります。(原材料の不足の場合はご容赦ください)
- ひとつの種類を沢山ご注文の場合は仕入れの都合上3日前まで(パンによっては7日前)にご連絡をお願いします。
- ・このパンのメニュー表は下記のホームページからもダウンロードして頂けますのでご利用ください！

パン工房ヴィエノワ
愛知県常滑市虹の丘3丁目103番地
TEL・FAX (0569)84-1465
定休日 月曜日・火曜日
<http://www.viennois479.com/>