



TAKE FREE

半田店 限定 



野菜サンド

厚焼きたまごとマスタード、にんじんラペとたっぷりレタスを挟んだ萌え断サンドイッチ。鮮やかな見た目でもボリュームも満点です！



ハラペーニョ リュスティック

辛いパン好きに愛されているチョリソーとハラペーニョを、贅沢かつシンプルに使ったパン。辛味と旨味が魅力のクセになる一品です。



明太チーズコロッケ

柔らかい蒸し鶏に、明太バターとモッツアレラチーズが絶妙に絡み合うクリーミーなコロッケ。パンのお供におすすめです！



レモンメロンパン

メロンパンならぬ、レモンメロンパンが登場。生地の中には爽やかな甘味と酸味を楽しめるレモンヨーグルトクリームが入っています。



レモンデニッシュ

はちみつレモンスライス・レモンカスタード・レモンカスターホイップ。いろんなレモンを使用したレモン度満点の甘酸っぱいパン。

八事店 限定 



生ハムとルッコラのサラダサンド

プロシュート(生ハム)・ドライトマト・ブラックオリーブ・ルッコラのサンドイッチ。旨味と塩味が効いた夏らしいお食事パンです。



レモンパン

サクサクとしたレモンクッキー生地とレモンカスタードの爽やかな風味が特徴。夏におすすめのサッパリ系おやつパンです。



デニッシュクリーム レモン

春の発売から大人気！クリームデニッシュのレモン味。甘酸っぱいレモンクリームに、ピスタチオのアクセントが効いています！



ミルク食パン

バターそのものの味わいを堪能できる、無塩バターと牛乳で仕上げた口溶けの良い食パン。お手軽な食べきりサイズです。



厚切りトマトバーガー

フォカッチャ生地で、2層仕立ての極厚ハンバーグとトマトをサンド。ソースはタルタル&バジル。小ぶりながらも食べ応え満点です。

安城店 限定 



えだまめパン

食パン「パンのトラ」の生地に枝豆と3種のチーズを合わせました。アクセントはブラックペッパー。コーヒーにもワインにも合いますよ。



じゃがバターパン

糖度6~8℃の甘味の強いじゃがいも「インカのめざめ」を堪能できるパン。マスタードマヨとブラックペッパーで仕上げました。



GABドッグ

アルトバイエルンに粒マスタードを効かせたホットドッグ。スクエアにカットしたキウイ・玉ねぎ・トマトでカラフルに彩りました。

全店販売

TOPICS



お土産やプレゼントに！ 箱入りフィナンシェ

パンのトラのフィナンシェは、パン屋ならではの天然酵母入り。しっとり食感と酵母の風味を楽しめるクラシックなスイーツです。ちょっとした土産やプレゼントには、箱入りがおすすめ。もらって嬉しい可愛いデザインが特徴です。

www.pannotora.com **パンのトラ** 検索



パンのトラ 安城店
安城市安城町東広畔5-3
tel.0566-91-2070
open 7:00-19:00 年中無休



パンのトラ 半田店
半田市岩滑西町2丁目121-2
tel.0569-89-2000
open 7:00-19:00 年中無休



パンのトラ NEOPASA岡崎店
岡崎市宮石町六ツ田10-4
tel.0564-64-3319
open 6:00-20:00 年中無休



パンのトラ 八事店
名古屋市昭和区広路町梅園8-1
tel.052-746-0220
open 7:00-19:00



PIZZERIA BLU
安城市安城町東広畔5-1
tel.0566-71-1388
open 9:00-17:00 年中無休

パンのトラのSNS

LINE@ でお得な情報をGET!

パンのトラのLINE@がスタート！最新情報やお得なクーポンが手に入ります。右のQRコードを読み取って、お近くのパンのトラを友達登録しましょう！



安城



半田



岡崎



八事

facebook & instagramは @pannotora をcheck!

STAFF 大募集!

早朝(4時~9時)、ラスト、土日祝 働ける方歓迎!!

【募集職種】 製造スタッフ、販売スタッフ

【お問合せ・ご応募】

パンのトラ各店舗 お気軽にお電話ください。

