



一期一会つうしん

第11号



Instagram

@ paindepanier



Twitter

@ pain-de-panier

ホームページにも、ブログ更新中や



当店のパンシェルジュ
ビール好きスタッフMの
パンパニのパン×お酒の
おすすめの組み合わせをお教えします😊



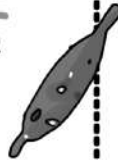
ビール × 豚トロソーゼー

→ 豚トロソーゼーの肉厚ジュースの食感と
ほどよい塩味が相性バツグンです◎



スパークリング × ホワイトチョコ ワイン ファセル

→ 日常ど"ささやかなリッチ"を味わいたい方におすすめ！
スッキリしたスパークリングワインには、
嗜むほど深みが出るファセルが、ぴったりです。



おまけ

ホワイトサワー × クリームパン

→ お酒の弱い店長のおすすめ組み合わせです。
甘党向けです。甘いのが得意じゃない方は
自己責任でおねがいします😊



今日のおすすめ

期間
限定

自家製桃のコンポート入り まるごと桃サンド

梁さんの渾身の作！
桃農家さんから仕入れた桃を
一つ一つ丁寧にコンポートしました。

やさしい甘さの
桃のコンポート

バニラビーンズ入り
カスタードクリーム

ホイップ
クリーム



スタッフコメント

人間の欲望バリエーションを
具現化したおいしさです。

特製ミルクが
しみこんだパン

おきり
ミルク

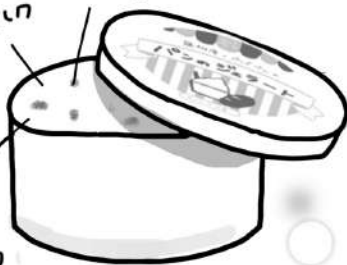
藤桃庵 × パンパニ パンのジェラート

スタッフコメント

進化してり帰ってきました。
378円で幸せは買えます。

NEW

宮島
「梅塩」
入り



馬川初め編

パンパニができるまで ①



お盆の営業について

誠に勝手ながら 8月9日~16日までお休みします。
ご迷惑をお掛けしますが、宜しくお願いします。

日	月	火	水	木	金	土
8/2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22

■ / 定休日

□ / 営業日

Pain de Panier