注文用紙（R7年11月）
※税込み価格で表示しています。

FAX:048−479−5873

	品名	単価	個数	金額	品名	単価	個数	金額
調理パン	◎塩パン	180			ロースとんかつサンド	457		
	◎カリカリベーコンとオニオンの黒ごまパン	301			ベーコンポテトドッグ	230		
	カレーパン	265			◎塩パン（くるみ）	195		
	フライドチキンサンド	260			マリボーチーズフランス	280		
	三角ピザ（ベーコン）	255			ツナドーナツ	247		
	きのこベーコンフランス	260			トリュフ薫るきのことベーコンのフォカッチャ	212		
	もち麦の博多明太チーズブレッド	279			◎あふれるチーズのパン（マリボー）	280		
	デンマークソーセージの塩パンドッグ	400			トルティーヤ	290		
菓子パン	こしあんぱん	220			アップルパイ	237		
	つぶあんぱん	210			メロンパン	220		
	チョコチップパイ	200			モハベレーズンロール	274		
	Happyクリームパン	260			◎ピーナツフランス	180		
	◎塩チョコパン	272			クリームチーズトースト	225		
	なると金時スイートポテト	225			マフィン（塩バター）	250		
	ショコラ	215			◎ミルクフランス	180		
	りんごのタルト	330			クルミとイチジクの黒糖パン	201		
	クルミパン	195			プレミアムチーズケーキ	369		
	マロンデニッシュ	238						
食パン	◎スワン食パン（1斤）	300			ミルク食パン（1斤）	574		
	※食パンご注文の際、カット数をご希望欄に記入下さい。無い場合はノーカットとなります。				ミルク食パン（半斤）	287		

◎　新作パンは11月7日(金)より販売を予定しています。
11月分よりホームページに注文用紙を添付致します。こちらに記入して頂き、PDFにてメールもしくは、FAXにてご注文下さい。
メールアドレス：swanbakeryniiza@yamato-jiritsu.jp
お手数ですが、早めのご注文のご協力をお願い致します。

今月の新商品

品名	単価	個数	金額	ご紹介
ほっくりポテトとベーコンの黒ごまパン	330			３種の穀物と発酵種の深みある黒ごま入生地に、北海道産ﾎﾟﾃﾄとﾍﾞｰｺﾝを合わせ、ﾎﾜｲﾄｿｰｽで仕立てました。黒ごま生地が香ばしい調理パンです
◎ゴルゴンゾーラの塩くるみパン	290			塩くるみパンに、ゴルゴンゾーラ（青カビチーズ）の塩味とはちみつの甘さがマッチしています。おつまみにもおすすめです。
全粒粉＆もち麦のバジルチーズブレッド	250			小麦全粒粉ともち麦を加えたもっちり生地でミックスチーズを包み、ﾊﾞｼﾞﾙｿｰｽをのせて焼き上げました。軽くトーストするのもおすすめです。
シュトレン	786			ラム酒に漬け込んだﾌﾙｰﾂ（レーズン・オレンジ・レモン）とｱｰﾓﾝﾄﾞｽﾗｲｽを混ぜ込んだﾏｼﾞﾊﾟﾝ入りのシュトレン生地を、しっとりと焼き上げました。
チョコレートシュトレン	902			ﾁｮｺﾁｯﾌﾟ、ｺｺｱ、ﾅｯﾂ、ﾗﾑ酒や白ﾜｲﾝに漬け込んだﾌﾙｰﾂ（ﾚｰｽﾞﾝ・ｵﾚﾝｼﾞ・ﾚﾓﾝ）を生地に加え、しっとりと焼き上げました。

合計　　個　　円

お名前			ご希望欄（※スライス枚数記入）
電話番号		ご住所	
配達日	月　日　曜日　時～　時		

※お届け先1か所につき3000円
以上のご注文をお願いいたします。

※ご注文は配達希望前日の
午前9時までにお願い致します。

配達時間：１１:００～１６:００
店舗営業時間：　9:００～１６:００
定休日：日曜日　・祝祭日

＜アレルギーについて＞
・当店の製品は小麦、卵、乳成分、落花生、　えび、かにを使用する製造室で作られています。
・ピーナッツフランスに落花生が含まれます。
・全品小麦〇、そば×、かに×です。
・　◎　印は卵不使用です。

焼きたてパンのお店
スワンベーカリー新座店
ＴＥＬ　048−480−3367
ＦＡＸ　048−479−5873
担当者：青山・飯島・棚成・安田