

PANCAKE WEEKS

8.4sat-8.19sun 14:00~19:00 2018 SUMMER

菓子・料理研究家 山本ゆりこさんのパンケーキ



特製粒あん/ホイップクリームチーズ

薬院・豆家茜の特製粒あんは、大納言小豆のみを贅沢に使い、このメニューのために作られたものです。プルトーニュ産クリームチーズと合わせて。

¥950



レモン/はちみつ/ホイップクリーム

はちみつをまわしかけ、レモン汁をキュッとしぼります。さらにホイップクリームをのせれば、爽やかさとコクがお口の中に広がります。

¥800



ベーコン/メープルシロップ/ホイップバター

濃厚なメープルシロップをとろりとかけ、カリカリに焼いたベーコンと一緒にいただきます。甘くてしょっぱい組み合わせは、新鮮なおいしさです。

¥800



ブルーベリージャム/ホイップクリーム/パウダーシュガー

ブルーベリーの粒のゴロゴロ感にファンが多い人気のM'sキッチン、北川道子さんのジャムとパンケーキのコラボレーション。

¥800

追加アイテム メープルシロップ¥130 / ブルーベリージャム¥130 / ホイップバター¥80 / ホイップクリーム¥80 / パンケーキ¥280
パンケーキとドリンクをセットにすると、ドリンクが¥100引きになります

たっぷりのサワークリームと泡立てた卵入りの生地で焼き上げたパンケーキです
焼きたてを召し上がっていただけるよう、注文してからお焼きします
※焼き上がりに10~15分お時間をいただきます

B・B・B
Brew, Bake and Boil with Potters
POTTERS

CAFÉ POTTERS