

# PANCAKE WEEKS 2019

9.14sat-9.23mon 14:00~19:00

菓子・料理研究家 山本ゆりこさんのパンケーキ



ホイップバター/自家製オレンジピール/バナナ

ホイップバターに、10日間かけて作られた自家製オレンジピールと軽くつぶした生バナナの組み合わせは、何ともいえないおいしさです。

----- ¥900



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