

菓子・料理研究家 山本ゆりこ × Maison HAKOSHIMA

# PANCAKE WEEKS 2021

9.11sat-9.26sun 14:00～



## SHIMA レモンジンジャー

B・B・B POTTERS 30周年にちなんで  
2枚分の生地で3段重ねにしました。  
特製レモンアイシングを塗っていただきます。

¥800



## 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、  
爽やかさとココ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 (小) ¥200 / パンケーキ (通常サイズ) ¥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

※価格は全て税込表示です