

新旧のブームスイーツがコラボレーション！ふわっふわのパンケーキとティラミスが一皿に！

まだまだ人気沸騰中のパンケーキブーム！進化系・ネオパンケーキとして仲間入り！

渋谷他『ベルサイユの豚』にて「ティラミスパンケーキ」

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する『ベルサイユの豚』(渋谷・池袋・錦糸町)では、エスプレッソとミルクをしみこませて焼き上げたコーヒー風味のパンケーキにマスカルポーネムースを加えたティラミスパンケーキをご提供致します。

『ベルサイユの豚』の「ティラミスパンケーキ」とは

昨今のブームスイーツ="ファッションフード"の一つと呼ばれているパンケーキ。
1990年-91年にブームを起こし、スイーツの定番にもなっているティラミス。
この新旧2つのファッションフードを組み合わせるのが「ティラミスパンケーキ」です。
エスプレッソやミルクをブレンドしたオリジナルの液に浸して焼き上げたパンケーキの生地と
マスカルポーネムースとココアパウダーの組み合わせはまさに2つのいいとこどりスイーツ！

ベル豚 特製ティラミスパンケーキ♪ 1200円 (※価格は税抜きです)

生地は軽くメレンゲにした卵を使用し、スフレの様に“ほわほわ”とした軽やかな仕上がりでエアリーさを実現。

また、焼き上げる前に、エスプレッソ・牛乳などをブレンドしたオリジナルの液に浸してから焼くので、ジューっとしたしっとりした食感も味わえます。

10cmのほどの大きさに焼きあげられた2枚のパンケーキの上には、マスカルポーネムースなどをトッピング！ココアパウダーがたっぷり振りかけてティラミスの味わいを忠実に再現しました。



【渋谷『ベルサイユの豚』】

住所:東京都渋谷区神南 1-20-15 国際 101 号館 B1
TEL:03-5428-5731
営業時間:ランチ 月～金・祝前 11:30～14:00
 ディナー 金・土・祝前 17:00～24:00
 月～木・日・祝 17:00～23:30



【池袋『ベルサイユの豚』】

住所:東京都豊島区南池袋 2-16-8
藤久ビル 東 3 号館B1F
TEL:03-3985-2192
営業時間:月～木・日・祝 17:00～24:00
 金・土・祝前 17:00～3:00



【錦糸町『ベルサイユの豚』】

住所:東京都墨田区江東橋 3-13-6 KINSIA ビル 5F
TEL:03-5624-0320
営業時間:月～木・日・祝日 17:00～23:30
 金・土・祝前日 17:00～翌 3:00



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 江角
TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com/>