

「お食事パンケーキ派」も「デザートパンケーキ派」も満足！ 「渋谷 JAM Dining 宇田川町店」オープン 昼はパンケーキ専門店、夜は豚とアボカド専門店+パンケーキ

創作ダイニングキッチンを経営する渋谷 JAM Dining（ジャム ダイニング）（所在地：東京都渋谷区、代表：下西淳孝、以下、ジャムダイニング）は、この5月、4号店となる「JAM Dining 渋谷宇田川町店」をオープン。昼はパンケーキ専門店、夜は豚とアボカド専門店の1メニューとしてパンケーキを提供しています。

◆昼も夜も食べられる！話題のパンケーキ専門店に新顔登場 お食事系は“もちり生地”、デザート系は“ふわっふわ”

今、若い女性を中心に人気を集めているパンケーキは、日本初上陸の専門店や老舗の喫茶店などが、それぞれ独自の工夫を凝らして競い合い、テレビ・雑誌などでたびたび特集が組まれるほどの大ブームとなっています。

そんな中、渋谷 JAM Dining は数々の飲食店経営で培ったメニュー開発力を活かし、パンケーキ×豚とアボカド専門店の「渋谷 JAM Dining 宇田川町店」をオープン。

夜は豚肉とフレッシュなアボカドがメインの創作ダイニング、そしてお昼は、焼きたて生地が自慢のパンケーキ専門店。昼夜で2つの顔を持つお店です。

◆メインの食事になるパンケーキに 創作料理で培ったメニュー開発力を

ジャムダイニングでは、デザートにはもちろん、お食事にも最適なパンケーキメニューを展開。メレンゲと一緒に焼き上げたふわっふわな生地を使い、スイーツ感覚で楽しめる「デザートパンケーキ」と、シュリンプカツ、ローストビーフなどボリュームたっぷりの「お食事パンケーキ」のどちらも楽しめます。温かなお食事パンケーキには、「ごぼうアイス」などのトッピングもご用意しました。

「お食事パンケーキ」はハードなもちりとした生地に焼き上げています。ビールやワインなどアルコールとの相性もピッタリなので、男性の方にも喜んでいただいています」（代表）

ジャムダイニングは明るくてカジュアルな雰囲気の内店で、あらゆる年代の方々にランチからディナーまでを気軽に楽しんでいただけるお店です。お客さますべてにご満足いただけるサービスを提供しています。



●ベリーベリーマウンテンパンケーキ
（単品 1,300 円<税込>）



●ツナマヨネーズ & チキングリルパンケーキ
（単品 980 円<税込>）

◆アクセス：〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町 41-23 第二大久保ビル 202

最寄り駅：東京メトロ各線・JR 各線 渋谷駅 徒歩 6 分 <http://jam-shibuya.com/>

◆TEL：03-3770-5539（ランチ 11:30~18:00/ディナー 18:00~24:00 <年中無休>）

《プレスリリースに関するお問い合わせ》

渋谷 JAM Dining 宇田川町店 担当：下西

ジャムダイニング で 検索

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町 41-23 第二大久保ビル 202 TEL：03-3770-5539