

and

ぷるぷるパンケーキ

期間限定コラボ

『and梅田』×パンケーキ専門店『Buttermilk pancake』
コラボ『ぷるぷるパンケーキ』が新登場！

株式会社LIFeStyle (本社：大阪市北区)は『and梅田』よりパンケーキ専門店『Butter milk pancake』とコラボした特別な『ぷるぷるパンケーキ』が期間限定で新登場！！



Very ストロベリースフレパンケーキ ¥1,800



とろとろティラミスのスフレパンケーキ ¥1,700

『and 梅田』より北坂養鶏場の純国産鶏卵『さくらたまご』と“幻のバター”といわれている『カルピス発酵バター』を使用したパンケーキ専門店『Butter milk pancake』とコラボした特別な『ぷるぷるパンケーキ』が期間限定で新登場！

メレンゲを加える事によりぷるぷるに焼き上げたスフレパンケーキを2枚重ね、とろとろのカスタードクリームをパリパリにブリュレした『ブリュレカスタードスフレパンケーキ』別添えのジェラートと相性抜群！いちごの甘味と酸味を引き立てたイチゴクリーム、甘酸っぱいラズベリーパウダー、濃厚な生クリームとフレッシュないちごをトッピング！ベリー好きにはたまらない『Very ストロベリースフレパンケーキ』とろとろのティラミスクリーム、その上からココアパウダーをたっぷりかけた『とろとろティラミスのスフレパンケーキ』まろやかで甘みのあるお芋クリームをのせ、バターソテーしたスライスりんごに生クリームをトッピング！全体にシナモンパウダーを振りかけた『焼きリンゴとシナモン、発酵バターキャラメルスフレパンケーキ』別添えの発酵バターキャラメルソースで味変もお楽しみいただけます！スフレパンケーキに自家製のティラミスクリームさらにお餅を乗せてフレッシュないちごをトッピング！いちご大福とティラミスが相性抜群の『いちご大福ティラミスのスフレパンケーキ』などなど…

純国産鶏卵『さくらたまご』と『カルピス発酵バター』の深いコクと透きとおる口どけの『Butter milk pancake』期間限定のスフレパンケーキを是非一度ご賞味ください♪



ブリュレカスタードスフレパンケーキ
¥1,500

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFeStyle (ライフスタイル) / 担当：後閑 MAIL : gokan@airinc.jp

スフレパンケーキ



焼きリンゴとシナモン、発酵バターキャラメルのスフレパンケーキ ¥1,700



いちご大福ティラミスのスフレパンケーキ ¥2,000



純国産鶏『さくらたまご』

純国産鶏の一種。さくら色の殻をしたたまごを産む白い鶏。さくらが産んだたまごは、調理に向くバランスの良さと、きめ細やかな白身のあわだち、シェフ・パティシエに選ばれる、北坂養鶏場 信頼のたまご。



幻のバター『カルピス発酵バター』

「カルピス」をつくる工程で、牛乳から乳脂分を分離するときに行き渡る脂肪分（クリーム分）を主に使ったバターです。

■店舗概要

店舗名：and 梅田
(アンド ウメダ)
業態：カフェ
住所：〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-6-6
TEL：06-6372-5012
営業時間：11:00～23:00
定休日：無休
URL <https://lit.link/andumeda>

■運営会社

運営会社名：株式会社LIFeStyle
所在地：大阪府大阪市北区芝田1-6-6
代表者：濱田栄一
資本金：30,000,000円
設立：2009年2月20日
事業内容：飲食店の企画・運営
ブランド：千成屋珈琲

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFeStyle (ライフスタイル) / 担当：後閑 MAIL: gokan@airinc.jp