

～幸せの食感！新しいパンケーキに出会える、パンケーキ専門店「Butter」～

**Butterが贈る秋の味覚をふんだんに使ったハロウィン限定メニュー！
外はパリッと香ばしく、中はふわふわ濃厚な新感覚“焦がしパンケーキ”**

『Butter Halloween』 スタート

2018年9月19日(水) からButter全店で販売開始

<http://www.butter-pancake.com/>

株式会社スイーツデザインラボ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：五十嵐真澄）が運営するパンケーキ専門店『Butter（バター）』は、2018年9月19日(水)よりButter全店にて、秋の味覚をふんだんに使用した新シーズンメニュー『Butter Halloween』を開催致します。

スイーツメニューからは、「Halloween“焦がし”パイミルフィーユパンケーキ～カボチャアイス&カシスベリーソース～」、ドリンクメニューからは「シンガポールオレンジフィズ」と「タイムパイナップルコラーダ」の全3品が新登場致します。



**販売開始：2018年9月19日(水)～
取扱店舗：Butter全10店舗**

『Butter Halloween』では、スイーツメニューからButter人気メニュー「バターミルクパンケーキ」を“焦がし”キャラメリゼにして、中にはサクサク焼きパイとカスタード&生クリームをサンドした「Halloween“焦がし”パイミルフィーユパンケーキ～カボチャアイス&カシスベリーソース～」が新登場。トッピングには深いコクが特徴の「渋皮栗」をのせた、鮮やかな紫色の「紫イモのモンブランクリーム」、素材の甘みを引き出した「サツマイモ甘露煮」に「カボチャチップ」などを使用し、ココットにはカボチャアイスと、秋の味覚をふんだんに味わうことのできる商品となっています。別添えの甘酸っぱいカシスベリーソースは、秋の味覚との相性は抜群です。

ドリンクメニューからはフレッシュハーブを使用したノンアルコールドリンクの「モクテルシリーズ」より、自家製ローズマリーシロップとオレンジソーダをミックスした「シンガポールオレンジフィズ」と、自家製のタイムシロップとパイナップルソーダを合わせた「タイムパイナップルコラーダ」が登場致します。秋の味覚を贅沢に使用し、季節の移り変わりを楽しむことができる期間限定メニュー

「Butter Halloween」を是非お楽しみください。

Butter Halloween 商品概要



◇ Halloween “焦がし”パイミルフィーユパンケーキ ～カボチャアイス&カシスベリーソース～

人気のバターミルクパンケーキをパリパリ食感にし、香ばしい焦がしキャラメリゼにしました。パリパリのパンケーキの中には、サクサクのパイと濃厚なカスタード&生クリームがサンドされています。

更に渋皮栗、紫芋、カボチャチップなど秋の味覚をふんだんにトッピングしました。相性抜群な別添えの甘酸っぱいカシスベリーソースとともに楽しむことで、秋を独り占めすることができるスイーツです。

価格：1,280円（税抜）



◇ シンガポールオレンジフィズ

自家製ローズマリーシロップとオレンジソーダをあわせたオリジナルドリンク。
パンケーキとの相性も良く、ローズマリーのアンチエイジング効果も期待できる一品です。

価格：480円（税抜）



◇ タイムパイナップルコラーダ

自家製タイムシロップとパイナップルソーダをあわせたオリジナルドリンク。
リラックス効果のあるタイムの香りとパイナップルの甘みが病みつきになる一品です。

価格：480円（税抜）

〈Special Drinks〉 スペシャルドリンク

パンケーキと一緒になら、+280円で「シンガポールオレンジフィズ」「タイムパイナップルコラーダ」の、上記スペシャルドリンクをお楽しみいただけます。

〈Drinks Bar Set〉 ドリンクバーセット

パンケーキと一緒になら、+280円でドリンクバーセットをお楽しみ頂けます。

<販売店舗>

- Butter横浜ベイクォーター ■ Butter多摩南大沢 ■ Butterららぽーと横浜 ■ Butterららぽーと豊洲
- Butter茶屋町 ■ ButterあべのHoop ■ Butter神戸ハーバーランド ■ Butterららぽーと甲子園
- Butterイオンモール伊丹
- BUTTER & DEL'IMMO CAFÉ DINING滋賀竜王



三井アウトレットパーク多摩南大沢店



茶屋町店

◇ パンケーキ専門店『Butter』とは

高級発酵バターをはじめ、生クリームや小麦粉等、北海道産の原料を使用した、贅沢なパンケーキをお召し上がり頂けます。水切りヨーグルトで旨みとコクを加えた“バターミルクパンケーキ”。一度焼いた生地を生クリームたっぷりのアパレイユに浸し、再びオーブンで焼きあげた“窯出しフレンチパンケーキ”。ふわふわ、しっとり、数種のチーズを加えて焼きあげた“スフレパンケーキ”などパンケーキ専門店ならではのバリエーションで新しくて、おいしいパンケーキをお楽しみいただくことができます。



<公式SNS情報>

■ Instagram

アカウント名： butterinfo

URL： <https://www.instagram.com/butterinfo/>

■ 公式LINE

アカウント名： @Butter

ID検索し、友だち追加してください。