

< メニュー例 >

デザートや、食事、軽食などさまざまなシーンで使え、単価・売上アップを図れます！

●メニュー例① 単品デザートに



おすすめデザートとして追加オーダーを促し、単価アップへ



●メニュー例② ビュッフェメニューに



ビュッフェメニューにも展開可能

●メニュー例③ ランチやディナーに



食事向けに豊富なメニュー展開で、単価アップへ



●メニュー例④ テイクアウトに



持ち帰り需要を捉え、売上アップへ

カフェメニュー

スキレットパンケーキ



Mini
約8cm Plain

カスタードクリーム・バニラアイス・ラズベリー・
ブルーベリー&ソースを合わせてミントを添えた、
王道のパンケーキメニューです。

【材料】1人分

- | | |
|-------------------|-----------------|
| ・自然解凍ミニパンケーキ … 5枚 | ・ブルーベリー … 4～5粒 |
| ・カスタードソース … 150ml | ・ブルーベリーソース … 適量 |
| ・バニラアイス … 50g | ・ミント … 適量 |
| ・ラズベリー … 3～4粒 | ・粉糖 … 適量 |

- ①スキレットに温めたパンケーキを5枚重ねて盛る。
- ②カスタードソースを流し入れ、中火にかけて人肌程度に温める。
- ③火を止めてバニラアイス、ラズベリー、ブルーベリー、ミントをのせ、粉糖をかける。
- ④ブルーベリーソースをお好み量かけていただく。

カフェメニュー

いちごの ミルフィーユ風パンケーキ



Mini
約8cm Plain

ミニパンケーキの間にカスタードクリームといちごを重ね、
ミルフィーユ風に仕上げました。
いちごジャムといちごミルクジャムを添えて。

【材料】1人分

- | | |
|-------------------|-----------------|
| ・自然解凍ミニパンケーキ … 4枚 | ・チャービル … 適量 |
| ・いちご … 8粒 | ・いちごジャム … 適量 |
| ・カスタードクリーム … 45g | ・いちごミルクジャム … 適量 |
| ・ホイップクリーム … 適量 | |

- ①パンケーキにカスタードクリームを塗り、縦半分にカットしたいちごを4切れのせる。
同じ作業を2回する。
- ②最後にパンケーキを重ね、ホイップクリームをしぼり、1cm角にカットしたいちご、
縦半分にカットしたいちごを飾り、チャービルを添える。
- ③パンケーキの周りにいちごジャムといちごミルクジャムで円形になるようにソースを描く。

カフェメニュー

桜ミルフィーユパンケーキ



Mini
約8cm Plain

いちごとラズベリー、カスタードクリームをミルフィーユのように重ね、いちごのアイスクリームと桜メレンゲで仕上げました。

【材料】1人分

- ・自然解凍パンケーキ … 3枚
- ・いちご … 3粒
- ・ラズベリー … 2～3粒
- ・いちごアイスクリーム … 50g
- ・カスタードクリーム … 30g
- ・ホイップクリーム … 適量
- ・桜メレンゲ … 10個
- ・ラズベリークランチ … 適量
- ・ピスタチオクランチ … 適量
- ・ミント … 適量

- ①いちご、ラズベリーは縦半分切る。
- ②パンケーキにカスタードクリームを塗り、いちご、ラズベリーをのせる。
同じ作業をもう一回する。
- ③最後にパンケーキを重ね、ホイップクリームをしぼり、いちごアイスクリームをのせ
桜メレンゲ、ラズベリークランチを飾り、ミントを添える。
- ④パンケーキの周りに桜メレンゲ、ラズベリークランチ、ピスタチオクランチを飾る。

テイクアウトメニュー

パンケーキロール



Mini
約8cm Plain

パンケーキに、いちごと粒あん、キウイやオレンジに白あんをロールした、色とりどりの華やかな印象のスイーツに仕上げました。

- ・自然解凍ミニパンケーキ … 9枚
- ・いちご … 2粒
- ・粒あん … 40g
- ・キウイ … 1/2個
- ・オレンジ … 1/2個
- ・白あん … 50g

- ①いちごは縦4等分、キウイは縦8等分、オレンジは房取りする。
- ②パンケーキに粒あんを塗り、いちごをのせてくるっと巻く。ラップで包んでしばらくおく。
パンケーキに白あんを塗り、キウイをのせてくるっと巻く。ラップで包んでしばらくおく。
パンケーキに白あんを塗り、オレンジをのせてくるっと巻く。ラップで包んでしばらくおく。
- ③セロハンでキャンディー状に包んでリボンで結び、半分に切る。

テイクアウトメニュー

パンケーキサンド



いちごやオレンジ、キウイ、ブルーベリー、ホイップクリームなどの具材を、ミニパンケーキ2枚でサンドしました。

【材料】5個分

- | | |
|--------------------|----------------|
| ・自然解凍ミニパンケーキ … 10枚 | ・オレンジ … 1/8個 |
| ・ホイップクリーム … 300ml | ・キウイ … 1/4個 |
| ・いちご … 2～3粒 | ・ブルーベリー … 5～6粒 |

- ① いちごは縦4等分、キウイは1cm幅のちょう切り、オレンジは房取りして1cm角に切る。
- ② パンケーキの上にホイップクリームをしぼり、もう一枚のパンケーキでサンドする。
- ③ クリームの部分にそれぞれフルーツをトッピングする。

ホテルビュッフェメニュー

マンゴーパンケーキ



Mini
約8cm Plain

マンゴーやドラゴンフルーツで、南国風のスイーツに仕上げました。
バナナの葉を合わせて、よりトロピカルな雰囲気。

【材料】1人分

- ・自然解凍ミニパンケーキ … 5枚
- ・ドラゴンフルーツ(白) … 1/4個
- ・ホイップクリーム … 適量
- ・ミント … 適量
- ・マンゴー … 1/4個
- ・バナナの葉 … 1枚

- ①マンゴー、ドラゴンフルーツは1.5cmの角切りにする。
- ②バナナの葉を敷き、パンケーキを5枚重ねて盛り付ける。
- ③ホイップクリームをかけ、マンゴーをのせてミントを添える。
パンケーキの周りにマンゴー、ドラゴンフルーツを飾る。

ホテルビュッフェメニュー

ピンチョスパンケーキ



Mini
約8cm Plain

いちご・抹茶クリーム・チョコランチ、キウイ・ホイップクリーム・
マンゴークランチを、それぞれ挟んだピンチョス風のメニューです。

【材料】6個分

- ・自然解凍パンケーキ … 6枚
- ・抹茶ホイップクリーム … 適量
- ・いちご … 2粒
- ・チョコランチ … 適量
- ・キウイ … 1/2個
- ・マンゴークランチ … 適量
- ・ホイップクリーム … 適量

- ①いちごは2cm幅の半月切り、サイコロ状のものそれぞれに切る。
キウイは2cm幅のいちよう切り、サイコロ状のものそれぞれに切る。
- ②ピックにフルーツでパンケーキをはさむよう、いちご、パンケーキ、いちごの順にさす。
キウイも同様、キウイ、パンケーキ、キウイの順にさす。
- ③いちごのパンケーキの湾曲部分に抹茶ホイップクリームをしぼり、サイコロ状のいちご、
チョコランチをトッピングする。
キウイのパンケーキの湾曲部分にホイップクリーム、サイコロ状のキウイ、
マンゴークランチをトッピングする。

食事メニュー

ピザ風パンケーキ スイーツ系



Mini
約8cm Plain

バナナ・チョコソース・胡桃・ホイップクリームを乗せて、
スイーツピザ風に仕上げました

①スイーツ系【材料】6人分

- ・自然解凍ミニパンケーキ … 1枚
- ・バナナ … 1/3本
- ・チョコレートソース … 適量

- ・くるみ … 3~4粒
- ・ホイップクリーム … 適量

- ①パンケーキは6等分に切る。
- ②パンケーキにホイップクリームをしぼり、1cm幅にカットしたバナナをのせる。
- ③チョコレートソースをかけ、粗めに刻んだくるみを散らす。

食事メニュー

ピザ風パンケーキ お食事系



Mini
約8cm Plain

パンケーキに、スモークサーモン・サワークリーム・レモン・
オレガノ・辛子マヨネーズ・粗挽き黒胡椒でピザ風に仕上げました。

②お食事系【材料】6人分

- ・自然解凍ミニパンケーキ … 1枚
- ・スモークサーモン … 3枚
- ・サワークリーム … 適量
- ・レモン … 1/4個

- ・オレガノ … 適量
- ・辛子マヨネーズ … 適量
- ・粗挽き黒胡椒 … 適量

- ①パンケーキは6等分に切る。
- ②パンケーキにサワークリームをのせ、半分にカットしたスモークサーモンを丸めてのせる。
- ③辛子マヨネーズをかけ、いちよう切りにしたレモン、オレガノを添えて粗挽き黒胡椒をかける。

食事メニュー

クラムチャウダー＆パンケーキ



ミニパンケーキに、クラムチャウダーとサラダを合わせて、惣菜メニューとしてもお楽しみいただけます。

【材料】1人分

・自然解凍ミニパンケーキ … 3枚
・グリーンサラダ … 適量

・クラムチャウダー … 200ml
・パセリ … 適量

①ワンプレートにクラムチャウダー、サラダ、パンケーキを盛り付ける。