

新登場

and

ぷるぷる
スフレパンケーキ『and&梅田』復活！
ぷるぷるパンケーキ新登場

株式会社LIFeStyle (本社：大阪市北区)の『and 梅田』が復活！！



ブリュレカスタードスフレパンケーキ ¥1,500



Very ストロベリースフレパンケーキ ¥1,800

『and 梅田』が復活！！フレッシュなメレンゲと北坂養鶏場の純国産鶏卵『さくらたまご』を使用した思わず動画が撮りたくなる新作『ぷるぷるスフレパンケーキ』が新登場！

ぷるぷるに焼き上げたスフレパンケーキを2枚重ね、パンケーキを覆うとろとろのカスタードクリームをバリバリにブリュレした『ブリュレカスタードスフレパンケーキ』別添えのゼラートと一緒に召上がりください！スフレパンケーキの上に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』2段のスフレパンケーキに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』スフレパンケーキにまる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コラボレーションした『いちご大福ティラミスのスフレパンケーキ』などなど…お皿を揺らすとプルプルお口の中でふわふわとろけるスフレパンケーキ！是非お試しください♪



とろとろティラミスのスフレパンケーキ

¥1,700

●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』使用

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。

■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