

チョコレート専門店=おやつ時？

朝も昼も楽しめるカカオメニューが新登場。

”カカオモレソースのハンバーガー“と”ふわもちパンケーキ”

鎌倉の銀行跡地に構える「チョコレートバンク」（創業者：石原紳伍、「メゾンカカオ」の姉妹ブランド）は、おやつ時にはスイーツを楽しむチョコレート専門店に、夜には完全予約制のカカオ料理レストラン「ROBB」に変身する店舗。レストランを体験されたお客様より、朝も昼もカカオを楽しみたいとお声を頂き、この度モーニングメニューとランチメニューをリニューアルしてお届けします。



**【ROBB ビーフバーガー】（税込：1320円、ポテトドリンクセット 税込：2090円）**

ランチには、新たにビーフバーガーをご用意しました。カカオから抽出した滑らかで香り高いカカオバターを使用したブリオッシュに、国産牛のパテとカカオを加えた特製のモレソースをたっぷりかけました。焼津のサスエ前田魚店のイワシの干物を使用したフィッシュバーガーと、お好みのバーガーをどうぞ。



### 「BANK パンケーキ」 (税込：1650 円)

ふわふわ、もちもちの食感のパンケーキは、使用する小麦にまでこだわった一品。北海道産のはるきらりという希少な小麦を使用し、風味豊かでもっちりとした味わいです。上にはマカダミアナッツの生クリーム、メープルシロップに、CHOCOLATE BANK 特製の削りチョコをたっぷりかけて。

#### **【販売情報】**

2023 年 4 月 15 日 (土) より、CHOCOLATE BANK (鎌倉市御成町 11-8) にて販売開始します。

BANK パンケーキは 8:00-18:00 まで、

ROBB ビーフバーガーは 11:00-14:00 までの時間帯でご提供します。

#### **< CHOCOLATE BANK とは >**

鎌倉生まれのアロマ生チョコブランド、メゾンカカオの姉妹ブランドである「チョコレートバンク」。独立したブランドであると同時に、メゾンカカオのひとつのセクションとして、コロンビアでのカカオ栽培から加工用チョコレートの現地製造までを担っています。栽培、発酵、焙煎、調合とチョコレートが作られるまでの全行程に携わり、カカオディレクターの石原がこだわりを持って行なっています。カカオを知り尽くすことから生まれる無限の可能性。新しいカカオ体験をお届けします。

**【お問い合わせ先】** メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.) 広報チーム

電話番号：0467-50-0611 メールアドレス：[welcome@maisoncacao.co.jp](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP: <https://maisoncacao.com/> IG アカウント：[https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)