

コロナ渦で朝外食に人気集中

パンケーキが「朝チョコ」メニューに新登場！

鎌倉駅前で朝の贅沢時間を

鎌倉駅前の銀行跡地に構えるアロマ生チョコレート専門店「CHOCOLATE BANK」を運営するメゾンカカオ株式会社（本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役：石原紳伍）のモーニングがコロナ渦の影響もあり、大変好評をいただいております。夜の外食を控える分、朝に贅沢な時間を過ごしたいというニーズが高く、連日来店されるお客様やモーニングを目掛けて遠くから来店される方が多数おります。そこで新メニューとして「チョコレートパンケーキ」が5月15日（土）より登場。他にも「梶谷農園のハーブサラダ」「カカオグラノーラ」など続々と新メニューをご用意しております。



「チョコレートパンケーキセット」（税込 1540 円）

伝統製法の本みりんを隠し味に加えた、しっとりふわふわ、新食感のパンケーキ。低温でじっくりと焼き上げています。上にはとろりなめらかなカスタードとアーモンドミルクの生クリームをたっぷり。砕いたチョコレートでカカオ感も味わえます。



全メニュー「カカオショット」付き

朝食べると健康効果が高いと言われるチョコレート。カカオポリフェノールには抗酸化作用による美容・健康効果や脳の活性化効果があり、テオブロミンにはリラックス効果があるとも言われています。モーニングでは「朝チョコ」ならではの提案として、カカオポリフェノールをたっぷりと含んだハイカカオチョコレートとコーヒーを合わせたオリジナルの「カカオショット」をご提供します。

◆他にも新メニューが登場しています



左から「梶谷農園のハーブサラダセット」（税込 1540 円）

広島県の梶谷農園のフレッシュなハーブをたっぷり使った贅沢サラダ。ミシュランの星付きシェフがこぞって愛用する希少でみずみずしいハーブに生ハムと特製のカカオビネガードレッシングを添えて。ドリンクとカカオショット付き。

「カカオグラノーラ」（税込 880 円）

おいしさと栄養のバランスにこだわったハンドメイドのグラノーラ。自然な甘さのブラウンシュガーとカカオバターでグラノーラに仕上げ、最後にカカオニブをたっぷり混ぜ込みました。オーツミルクをたっぷりかけて。

【モーニング情報】

- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)
- 定休日の月曜日を除く全日で開催、朝 7 時～10 時の時間限定

< CHOCOLATE BANK とは >

鎌倉駅前の銀行跡地をリノベーションしたチョコレートショップ。MAISON CACAO の姉妹ブランドとして、コロンビア産カカオ 100% にこだわり、現地でのカカオ栽培とオリジナルクーベルチュールの製造から取り組んでいます。BANK ではそのカカオの可能性を探索し、新しいチョコレート体験を提案すべく、パン・スイーツ・ドリンク・コスメと幅広い品揃えをご用意しています。

【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 : welcom@maisoncacao.co.jp

HP : <https://maisoncacao.com/> IG アカウント : https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja