

MICASADECO&CAFÉ  
秋のパンケーキ・ドリンク

「踊るパンケーキの MICASADECO & CAFÉ から秋のお知らせ！」  
—ほうじ茶薫る優しい秋のパンケーキ—



「踊るふわふわパンケーキ」で人気の MICASADECO&CAFÉ から”秋の新作パンケーキ”  
をご紹介します。

毎シーズン思考を季節のパンケーキも人気の一つ！  
年に数回人気のふわふわパンケーキでも新作を出している MICASADECO&CAFÉ。

今年は厳選したほうじ茶と栗を使った少し和風な一皿に！

味はもちろん、見た目からも秋の訪れを感じていただけること間違いなし。

## 【ほうじ茶と栗のふわふわブリュレパンケーキ】¥1,560（税込み）

生地にはほうじ茶を混ぜ込んで焼き、“ほっこり”薫るほうじ茶の香り、そして“とろっと”とろけるほうじ茶クリームがマイルドさをプラス。  
まさに、ほうじ茶尽くしのパンケーキです！

さらに、ほうじ茶の深みのある香りと、味をしっかりと出せるよう、軽く炒ってから炊き上げたブリュレクリームは、提供直前に表面を炙るため、香ばしいキャラメルの香りに食欲がそそられます！

アクセントに赤ワインとカシスで作った芳醇な甘みと酸味のソースをお皿に敷き、山々がじんわり秋色ににじむ様子を表現しました！



渋皮煮の栗を荒くつぶし、少し触感を残したクリームはほんのりラム酒を効かせ、ほっこり優しい甘みにさわやかさが加わるよう工夫。

ほうじ茶好きにはたまらない秋尽くしのパンケーキですが  
『まだほうじ茶が足りない！』  
という方のために、ほうじ茶のソースを添えて提供いたします！

【秋のスペシャルドリンク】



左：栗のモンブランラテ 右：さつまいもモンブランラテ どちらも¥680(税込)

秋のパンケーキと一緒に“秋のドリンク”も販売開始いたします！！

◦栗のモンブランラテ

ラム香るマロンクリームとチョコの組み合わせ。

おっきな渋皮煮と、たっぷり特性モンブランクリームが乗ったラテ！

スプーンでパフェのようにお召し上がりください！

◦さつまいもモンブランラテ

まるでスイートポテトの様な濃厚な甘さとキャラメルの組み合わせは、芋好きにはたまらないラテです！

ほんのりキャラメルが香り、芋クリームと相性抜群！！





—提供店舗—

MICASADECO&CAFÉ  
 MICASADECO&CAFÉ KYOTO  
 MICASADECO&CAFÉ 神宮前



—人生最高の触感—

MICASADECO&CAFÉ

〒556-0021 大阪府大阪市浪速区幸町  
 1丁目2-8

TEL : 06-6561-1191

月～金 9:00～17:00

土日祝 9:00～19:00

MICASADECO&CAFÉ KYOTO

〒604-8057 京都府京都市中京区梅屋町480  
 (麩屋町通蛸薬師下る)

TEL : 075-606-5307

11:00～19:00

MICASADECO&CAFÉ 神宮前

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前  
 6丁目13-2 1F

TEL : 03-6803-8630

月～金 11:00～18:00

土日祝 11:00～19:00