

Banks渋谷に驚きの食感のパンケーキ登場！
11/21START キャラメルブリュレパンケーキ



Banks × Calvax nuts tokyoのコラボパンケーキです

「ふわとろ食感」のティラミスパンケーキが人気のバンクス渋谷から、また新しい食感のパンケーキが登場します。その名も『キャラメルブリュレパンケーキ』
マスカルポーネを練り込んで、注文毎に生地から作る究極の「ふわとろ食感」のパンケーキの表面を、今度はカリッと香ばしいブリュレに仕立てました。パリパリのブリュレ食感と『ふわとろ』生地を一度に楽しめる『新食感』ハイブリッドパンケーキです。キャラメルソースは、鎌倉は大船の名店『パティスリーカルヴァ』の特性キャラメルソース、そしてトッピングの香り高いアップルパイフレーバーナッツは、広尾に本店がある自然派ナッツの量り売り専門店『nuts tokyo』から。話題の人気店とのコラボパンケーキです。期間限定の新パンケーキ、是非お召し上がり下さい

■店舗概要

正式名称 : バンクス・カフェ&ダイニング渋谷
住所 : 東京都渋谷区渋谷3-26-17 Duplex B's 1F
(渋谷駅16B出口より徒歩8分、JR渋谷駅新南口から徒歩3分)
電話番号 : 03-6427-1175
営業時間 : 平日 / 11:30~23:00 (パンケーキ提供時間 14:00~17:30(L.O16:50))
: 土日/ 12:00~23:00 (パンケーキ提供時間 12:00~17:00(L.O16:20))
席数 : 40席
HP : <https://www.bankscafe.jp/>
FACEBOOK : <https://www.facebook.com/Banks.shibuya/>

<本件に関する報道関係 皆様から お問い合わせ>

Hearts ease 担当:中田 E-MAIL : taro@hearts-ease.me TEL:03-6804-2162