

# 美人食

ちかげの



cafe B' pasto 西川さん

ここのパンケーキを担当しているのは、ホテルでデザートづくりの腕を磨いたという西川さん。「これ、美味しいでしょ？」と気さくにお話して下さるので、ついつい長居してしまいました(笑)。「メニュー、盛り付けなどパンケーキの開発はスタッフみんなで作り上げてきました。自信を持って提供できます！」と、西川さんははじめスタッフのみなさんの情熱も感じられます。男性にはお食事パンケーキ、女性はスイーツパンケーキと、カップルでも家族連れでも年齢問わず楽しんでもらえれば嬉しいと語って下さいました。

## 25周年を記念して3月にリニューアル！ パンケーキと紅茶でゆったりした時間を

今月は首都圏で大ブームのパンケーキをメインとしたカフェを紹介いたします！ここ「B' pasto」は3月にメニューをリニューアルし、パンケーキがメインのカフェへと生まれ変わりました。スキノ近辺でゆっくりとくつろぎながらランチやカフェを楽しんでほしいとの思いから、ランチは11時半～18時半までのロングタイム営業。ゆっくりと食事やおしゃべりを楽しめるとあって女性の利用客も多いそうです。

### こだわり

小麦粉は道産小麦で、試作を繰り返してようやくたどり着いたもの。時間が経ってもフワッフワで弾力もあり、食事にもデザートにもマッチ。焼き方にもこだわり適正温度をみつけるまでに寝ないで48時間もかかったんだとか！



ブランデーフレーズクリーム 800円

甘党の皆さん！この生クリーム！うれしいですね(笑)。生のイチゴをブランデーとキビ糖でフランベ。アルコールを飛ばして煮詰めているので、イチゴの甘さをさらに感じます。生クリームの中にもイチゴが入っていますよ。他にはパンケーキ6枚にフルーツが5種類以上のった2～3人前の「フルーツビーバスト1400円」もあります。皆でシェアして楽しみましょう。



ベリーベリー-Wカスタード 750円

ブルーベリー、ブラックベリー、フランボワーズ、グロゼイユの4種のベリーをふんだんに使った3層のパンケーキです。パンケーキにはさまっているカスタードは牛乳を多く使っているので、ベリーの甘酸っぱさを邪魔せずに柔らかく包み込むように引き立てています。風味と甘さが強いパニラアイスとよく絡み、舌の上でとろける食感がたまりません！



(左)炭焼きベーコンとフレッシュトマト 850円

炭火焼ベーコンは燻製工房ハンドヴェルクのもの。ソースはマヨネーズにアンチョビなどを加えたシェフ秘伝のオリジナルソース。ベーコン特有の甘みと、厚切りすることで感じる旨み、そこに奥深いソースが加わることで食欲を一層そそられます。男性でもお腹いっぱいボリューム！

(右)ディップ&ソーセージ ホテルキーマカレーソース 900円

生クリームを加え、まろやかにした特製キーマカレーにディップして味わうパンケーキ。ソーセージはそれだけで味わうのも良いですが、パンケーキに巻いて食べたり、サンドして楽しむのがオススメ！バジルのソーセージにはレモンをかけるるとまた違った味わいを楽しめます。



アンチョビ入りモッツアレラと有機バジルのポモドーロ 850円

アンチョビが入っているモッツアレラが珍しいですよ。トロ〜と溶けてアンチョビとバジルの香りがフワッと立ちのぼります。

野付産ホタテとアイコトマトのペペロンチーノ 900円

アイコという品種はフルーツトマトの中でも酸味と甘さが絶妙！また1年を通して極上の野付産ホタテを使用しており、レギュラーメニューとして支持されています。他にも週替わりパスタやワンプレートランチもあるのでお試しを。



セーブルブレンドティー

パンケーキと一緒に珍しい紅茶がお目見えしましたよ。スウェーデン王室で愛飲されており、ノーベル賞授賞式晩餐会でも出されているという北欧紅茶「セーブルブレンドティー」。フワッと立ち上がる湯気からは、お花畑のような華やかな香りとともにすっとなじむ爽やかさを感じます。これは絶対ストレートで飲んでほしいな！

ちかげの  
美味しい話

## ～美容果物「いちご」～

春の美味しい果物といえば、今回のパンケーキにもたくさん使われていたイチゴですよ。私も大好きな果物1つです。今回はイチゴについてご紹介しましょう。風邪予防・粘膜の強化・ストレス解消・高血圧予防・疲労回復などといったことばかり。さらにビタミンC、葉酸、食物繊維がたっぷりでコラーゲンの生成を促し、肌を美しくする作用もあります。特にビタミンCの含有量は果物の中でもトップクラスです。また、ご存知ですか？イチゴの「果実」と呼ばれる部分は、あの小さなツブツブなんです。私達が食べている場所は、花托(かたたく)と呼ばれる部分が肥大したものでありますよ。

## File.12 cafe B' pasto

shop info 00P

中央区南7西3 ジャスマックプラザ1F  
TEL.011-513-8101  
営業時間/7:00～21:00  
(パンケーキ提供時間11:30～18:30)  
無休  
<http://www.jasmacplaza.jp/>

