



富士山溶岩釜専門 “富士山パンケーキ” 2018. 7. 25.Wed. **NEW OPEN**



富士山パンケーキ ¥980
Ricotta Masarpone Pancake

河口湖発の富士山の溶岩釜で焼き上げる、“富士山パンケーキ”が2018年7月25日（水）THE 登り坂ホテル1FにOPEN致します。

テーマは「富士山溶岩釜」マスカルポーネを練りこみ、リコッタチーズの食感を大切に焼き上げるため、口の中でとろっとした食感を味わえ、チーズの爽やかな風味が優しくお口の中に広がります。

その他、富士山の麓で、ピザやステーキ、焼き野菜などを食べてもらいたいという思いより富士山溶岩窯をテーマにしたメニューも展開。

普通の窯とは違い、溶岩釜と同じで、表面が焦げずにジワジワと熱が入り、肉汁、旨み、味、を逃がさないで仕上げた味わい。是非、お立ち寄り下さい。



◆世界遺産でもある富士山の溶岩の釜について

富士山溶岩でパンケーキをやくことにより、遠赤外線効果により分子の揺れをおこし、パンケーキを高温で短時間で焼くことが出来るので、必要な水分を蒸発することなく、フワトロっとした食管溢れる至福な美味しいパンケーキを、富士山溶岩釜によって焼き上げることができます。



・山梨県の桃ケーキのパンケーキ
¥1,880（税込）9月まで限定



・苺のチョコフォンデュパンケーキ
¥1,880（税込）



・足柄抹茶のパンケーキ
梅小豆&きんとん抹茶ジェラート添え
¥1,480(税込)

～Other Menu～

CURRY&RICE カレー



特性ブイヨンをベースに、5種類のスパイスとともに2日間煮込み続けた旨味と甘味が引き立った贅沢なオリジナルカレー

富士山欧風カレー（1日30食限定） ¥1,280(税込)

PIZZA ピザ



溶岩窯で焼き上げたピザ生地は、外と内から同時に加熱されることで水分が多く含まれ、中はふっくらもちもち、外皮はパリッとした食感が楽しめます。

マルゲリータ ピッツァ ¥1,880 (税込)
フルーツピッツァ ¥1,880 (税込)
季節野菜のベジタブルピッツァ ¥1,680 (税込)
ランチセット (ライス・スープ) ¥350 (税込)

SALAD サラダ



新鮮な高原レタスの真ん中にたまごを落として焼き上げた、インパクト抜群のサラダです。

溶岩窯で焼き上げた
丸ごとレタスのシーザーサラダ ¥1,200 (税込)
シーフードサラダ ¥1,200 (税込)

営業時間：10:00～21:00 (L.O.20:00)

住所：山梨県南都留郡富士河口湖町船津6832 (THE 登り坂ホテル1F)

TEL：0555-28-5310

本リリースに対するお問い合わせ

Mellia株式会社 (株式会社REKOOKの広報担当)

担当：原

TEL：03-6869-2102

FAX：03-5220-4901