

『日本の文化を守り日本の農業の力に』 ～ 米粉100%を使用したパンケーキ～

コロナ禍で外食産業を中心に米消費需要が減少する中、少しでも農家の方々の力になりたい。そんな思いから今回、JAとれのさとより仕入れた北海道産米ななつぼし100%の米粉を使用し米粉ならではの食感や風味を活かしたパンケーキを提供する為、全メニューリニューアルし2022年11月1日(火)11時30分より営業開始致します。



食事系3種・デザート系3種のパンケーキをご用意しております。
その中でも【ノングルテン】に着目し、6品中2品をグルテンフリーメニューと題して提供致しております。季節ごとのイベントに対し、新規メニューも随時追加しニーズに合わせたメニュー開発にも取り組んでおります。

- 【場所】 ロイトン札幌1階 カフェトリアノン
- 【開催時期】 2022年11月1日(火)より
- 【営業時間】 11:30～17:00 (L.o.16:30)
- 【定休日】 毎週木曜日
- 【料理内容】 パンケーキ・スープ・サラダ・ドリンク付 ¥1,600～
14:00以降ハーフサイズ(¥1,000～)もご用意致しております。
- 【公式ホームページ】 <https://www.daiwaresort.jp/royton/index.html>

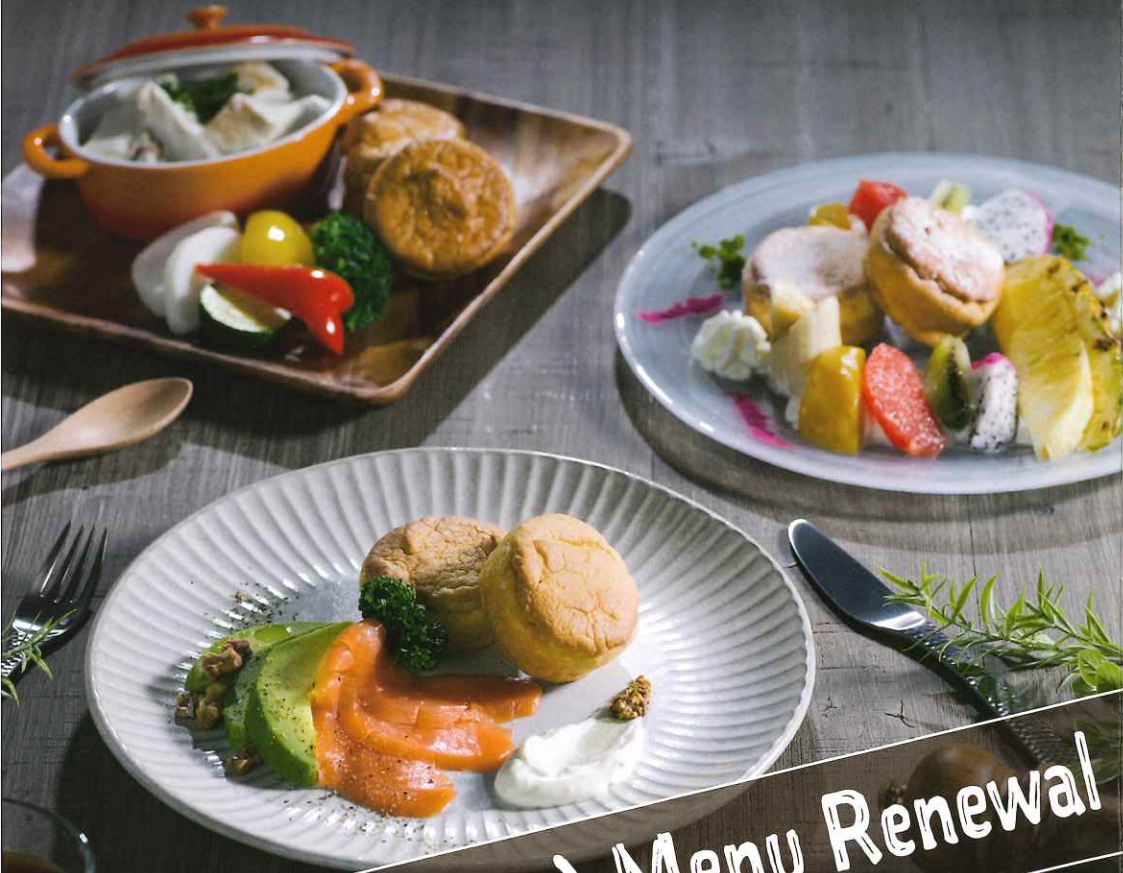
本件に関するお問い合わせ先

大和リゾート株式会社 ロイトン札幌
TEL : 011-271-2711
担当者: 八田(はった) メール: h.hatta@daiwaresort.co.jp 又は
井伊(い) メール: a.ii@daiwaresort.co.jp



PANCAKE FOOD AND SWEETS

CAFE TRIANON



2022.11.1(Tue.) Menu Renewal

SET DRINK

抹茶カフェモカ

キャラメルラテ

ハニージンジャーラテ

おすすめカフェ3選

パンケーキにはドリンクがセットになっております。
コーヒー、紅茶はもちろん、寒い冬にホッとしたい方
心も体も温まる、ラテやモカもご用意いたしました。
ドリンクお代りは+¥300でご提供
致しております。

PRODUCED BY CAFE TRIANON

〒060-0001

北海道札幌市中央区北1条西11丁目

TEL011-271-2711

営業時間：11:30～17:00(L.O.16:30)

14:00以降ハーフセット¥1,000～(Drink付き)もご用意致しております。

定休日：毎週木曜日 ※館内催事により変更する場合がございます。

パンケーキ焼時間に20～30分頂いております。



Google maps



Instagram

当店をご利用して頂く大切なお客様に向けたメッセージがございます。

※写真はイメージです※料金には消費税・サービス料が含まれております※料理内容等は都合により
変更になる場合がございます※器、演出等はイメージです※グルテンフリーとは小麦アレルギーを
含まないことを示すものではありません※小麦を含む製品と共通の設備・調理器具を使用し調理して
いる為米粉にも微量混入の可能性がございます※生地以外の食品にはグルテンを含む物もございます。
詳細は店舗スタッフにお問合せ下さい※サーモトラウトを使用しております※20歳未満の方、お
車等を運転される方への酒類のご提供はできません※20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。

こだわりぬいた生地

米粉

「日本の米文化を守り
日本の農業の力に」

北海道産米ななつぼし100%を使用し
米粉ならではの食感や風味を活かし
楽しいひと時をお過ごしいただきたい
そんな想いが詰まったパンケーキを
お届けいたします。

北海道産米ななつぼしお米の力

JAとれのさとから仕入れた
北海道産ななつぼしの米粉を
使用し試行錯誤を重ねたどり
着いた米粉生地のパンケーキ
多くの方に知ってもらいたい
揺るぎない想い。試したい挑戦。

パンケーキへの想い

『パンケーキ』は若者向け。
そんなこと誰が決めたの？
食べたいなら食べればいい。
皆が笑顔になれる瞬間。
それが幸せの時。

Lunchとして食べる？ Dessertとして食べる？
じっくり丁寧に焼き上げております
※焼き時間は20~30分程度頂いて
おります。



TYPE LUNCH

サーモン and アボカド
甘みを控えた米粉生地にベストマッチ
クリームソースとメープルシロップの
味変 Style どうぞ **¥1,900**

TYPE DESSERT

**グルテンフリー
セレクション
2選**

オレンジ and マスカルポーネ
フランボワーズの甘酸っぱさと
チョコレートのカカオ、香ばしい
ナッツがやみつきに **¥1,900**

GLUTEN FREE

TYPE LUNCH

**野菜と鶏肉の BBQ and
石焼チーズフォンデュ**
鶏肉を1日ハーブにじっくり漬け込み
時間をかけより香ばしく仕上げました。
心も体もほっこり。 **¥2,200**

TYPE DESSERT

**2種のシェラート and
ハスカップソース**
¥1,600

TYPE DESSERT

**6種のフルーツ and
マンゴーソース**
¥1,900

TYPE LUNCH

**ルズツ産ポーク煮込み
and 温野菜**
¥1,900

※全てのメニューにサラダ・スープ・ワンドリンクが付いております。