

2013年9月4日

ハワイアンパンケーキの新業態出店 『Ala Moana Cafe』 東京スカイツリー近く 初のスイーツ&カフェ業態として新たな展開探る

株式会社ペッパーフードサービス（本社／東京都墨田区・代表取締役社長 CEO／一瀬邦夫）では、9月5日ハワイアンパンケーキ『アラモアナカフェ』を開店します。パンケーキ業態としては、6月アリオ上尾に出店したハンバーガー&パンケーキ『アメリカンキッチン』に続いての出店です。たっぷりのホイップクリームと新鮮なフルーツのパンケーキが特徴です。また、パンケーキバーガー等食事性のあるパンケーキも充実させています。ペッパーランチ等、ステーキレストランを展開してきた当社としては、初のスイーツ&カフェ店舗となり、今後の展開の試金石としての位置づけとなります。



《メニュー例》

・バナナチョコレートパンケーキ	850 円	・Jewel Box ～宝石箱～パンケーキ	1,800 円
・エッグベネディクトパンケーキ	1,200 円	・パンケーキバーガーB.L.T	850 円
・ヨナナスフルーツアイス	580 円	・パッションフルーツジュース	580 円
・マンゴカラダ（カクテル）	680 円	・コナ・ビール	700 円

《店舗概要》

店舗名	アラモアナカフェ		
住所	〒131-0001 東京都墨田区吾妻橋 3-6-15 サンサーラ吾妻橋 1F		
電話番号	03-6658-5850		
開店日	2013年9月5日		
営業時間	AM8:00～ PM22:00 (L.O.21:30)		
席数	22 席		
想定客単価	1,200 円		



この件に関するお問い合わせ先

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋 3-3-2 (株)ペッパーフードサービス

<http://www.pepper-fs.co.jp/>

TEL : 03(3829)3654 FAX : 03(3625)9250 広報担当/川野・山田

ハワイアンパンケーキは原宿辺りで話題であり、人気店は開店前から終日行列が続いています。待ち時間は 2~3 時間もざら。特徴はホイップクリームがタワーのようにたっぷりのお店、フルーツたっぷりのお店、パンケーキ生地の特徴があるものまで様々。アラモアナカフェはそれらを研究し、それらの人気商品を集めてメニューを作成しました。正にハワイアンパンケーキのベスト盤といったところです。

アラモアナカフェは、当社本社前で 1 年前、人気のハワイアンパンケーキの店の居抜き物件。行列を見て、その可能性を感じ、ペッパーランチダイナーでメニューに入れたところ、予想以上の人気となり、新業態クニズでの定番メニューとなっています。

今年 6 月にはアリオ上尾のフードコートにハンバーガー&パンケーキ『アメリカンキッチン』を出店しました。

パンケーキ専門店の可能性を感じ、今回の専門店の出店となりました。

パンケーキ業態の課題としては、夜の集客。今回はパンケーキバーガー等、食事性の高いパンケーキメニューを独自開発し、終日集客可能な業態として開店します。

《パンケーキ》

エスプーマで作るボリューム感たっぷり、かつ軽くて甘過ぎないホイップクリームとたっぷりのフルーツ、そして独自開発したパンケーキ生地が特徴です。

フルーツたっぷりのデザートパンケーキの他、ハンバーグやベーコンを使用したお食事用パンケーキを揃えています。



『バナナチョコレートパンケーキ』 850 円



『エッグベネディクトパンケーキ』 1,200 円



『Jewel Box ~宝石箱~パンケーキ』 1,800 円



『モーニングパンケーキ』 1,000 円

News Release

ニュースリリース

PFS 株式会社 ペッパーフードサービス

《ドリンク》

当社初のカフェ業態。コーヒー、トロピカルジュース、トロピカルカクテル、コナビール等、充実させ、ドリンクだけのお客様にも対応可能としました。



コナビール 700円



パッションフルーツジュース
580円



グアバフルーツ（カクテル）
680円

《その他デザートメニュー》

100%フルーツのクリーミーアイス“ヨナナス”やハワイの伝統的なデザート“ハウピアアイス”等のデザートも脇を固めまっています。



ハウピアアイス 450円



ヨナナスフルーツアイス 580円

《スタッフ》

全員女性キャスト（アルバイト）で運営。

従来ペッパーフードサービスと一線を画すため、当社の店舗運営組織であるペッパーランチ本部、レストラン本部のいずれにも属せず、社長直轄として運営にあたります。

ユニフォームはアロハシャツにハイビスカスの耳飾りで、お客様をお迎えします。

