

cafeRob 飯塚店

台湾パンケーキ



【台湾パンケーキとは？】

台湾夜市を視察している時に大行列を作る“台湾パンケーキ”を見つけました。
日本では見た事のない独特な焼き方、パンケーキ専用で作られた銅板を使ってお客様のまえてキレイに焼き上げて大賑わい！
これは日本のお客様にも提供したい！と思い早速、銅板を輸入して、本場仕様にこだわった商品開発を行いました◎
日本風にアレンジし、国産小麦粉にこだわり、とうとうどこにもない、最高のパンケーキが完成しました。

【ふわしゅわ台湾パンケーキ】

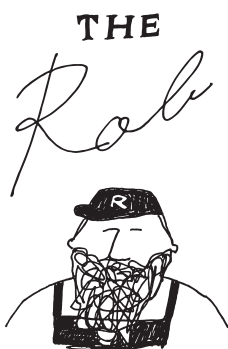
cafeRobが商標を獲得している、自慢の一品です。

ご褒美ホールケーキとは？

Rob自慢のふわしゅわ台湾パンケーキをじっくりと寝かせて落ち着かせてから作り上げる。

【ご褒美ホールケーキ】

その食感は「しっとりもちもち」。
自分へのご褒美に取り分けけないホールケーキを丸ごと召し上がりください。
じっくりと寝かせてから作り込みますので、なくなり次第当日は終了になります。
cafeRobの台湾パンケーキの焼きたての裏に隠れた“名品”をぜひお試しあれ。
※こちらのパンケーキメニューはテイクアウトにも対応しております。前日までに電話にてご予約をいただくとスムーズに提供できます。



・プレーン&ビュアメープル ¥650

ご褒美ホールケーキ



・イチゴのご褒美ホールケーキ ¥800



・クリームブリュレ ¥800



・キャラメルorチョコバナナ ¥750

「上記メニュー」と「ドリンク」をセットでご注文のお客様は100円引き

CAFE

menu

ふわふわ台湾パンケーキ



1



2



3



4

すべてのスイーツパンケーキに、北海道プレミアムソフトクリーム付き

- 1.こぼれ莓のパンケーキ ¥1400
- 2.プレーンパンケーキ ¥1000

- 3.キャラメル or チョコバナナパンケーキ ¥1250
- 4.クリームブリュレパンケーキ ¥1250

パンケーキ パフェ



6

7

8



9

ソフトクリーム

- 9.北海道プレミアムソフトクリーム ¥420

ロブ自慢のふわふわスフレパンケーキと北海道プレミアムソフトクリームが一度に楽しめる！

- 6.ベリーパンケーキパフェ
- 7.ショコラパンケーキパフェ
- 8.西尾抹茶パフェ ALL ¥530

「上記メニュー」と「ドリンク」をセットでご注文のお客様は100円引き

CAFE

menu

Tapioka

ROB の黒糖は、「宮古島産」熟成黒糖」を使用しています。
温度、湿度をしっかりと管理し、1年以上熟成された黒糖の甘みとコク。
ぜひ一度お楽しみください!!

黒糖タピオカ増量 / 生クリーム
TOPPING ALL +¥80

「氷少なめ/氷なし」ご注文いただけます



Honey Lemon



- 7.レモンマンゴーソーダ M.¥650
- 8.ハニーレモンスカッシュ S.¥580 M.¥650
- 9.ハニーレモネード S.¥500 M.¥550



レワレワハニーレモン

ニュージーランドの広大な大地と自然に感動したオーナーの体験から、手付かずの自然で採れたハチミツは美味しさに決まっている!ということで探し求め出会った、レワレワハニーレモン。ほんのり赤く、酸味が強く主張の強いハチミツを使用し店内で丁寧にブレンド調整しました。レモネード、レモンスカッシュ、レモンティーに使用しております。

DRINK MENU

10.オレンジジュース / 11.アップルジュース / 12.アールグレイ
S.¥380 M.¥430

13.抹茶ラテ [H/I] / 14.宇治ほうじ茶ラテ [H/I] / 15.いちごラテ [H/I]

16.ロイヤルミルクティー [H/I]

S.¥450 M.¥500



Coffee

- 17.キャラメルマキアート [H/I] S.¥460 M.¥600
- 18.コーヒー [H/I] S.¥380 M.¥460
- 19.カフェラテ [H/I] S.¥420 M.¥520

For here, or to go?

THE

Rob



いつもがんばるあなたに
癒しのひとときを



1



2



3



4

1. ふわしゅわ台湾パンケーキ

安心、安全で美味しいパンケーキを提供するため、素材は国産小麦粉にこだわりました。本店がある地元愛知県産の「きぬあかり」をベースに試行錯誤し完成した、Rob自慢のオリジナルのパンケーキミックス。しっとりふわしゅわ感と、国産小麦粉の風味をお楽しみください。

2. Robの黒糖タピオカ

宮古島にて生産者の方にお会いし、味比べ。そこで出会った「宮古島産 熟成黒糖」と、理想を求め何度も台湾へ足を運びやっと辿り着いた、理想のタピオカとの組み合わせ。1年以上熟成された黒糖の甘みとコクと、極上のもっちり食感が美味しい「Robの黒糖タピオカ」です。

3. パンどら

気軽に甘いひとときを感じてもらいたい、という想いから誕生した「Robのパンどら」。地元産小麦の「きぬあかり」を使用してできたパンケーキミックスと、ふわもち食感のパンケーキに合うようにブレンドした生クリームの組み合わせ。Robのこだわりの詰まったワンハンドスイーツをお楽しみください。

4. レワレワハニーレモン

ニュージーランドの広大な大地と自然に感動したオーナーの体験から、手付かずの自然で採れたハチミツは美味しさに決まっている！ということで探し求め出会った、レワレワハニーレモン。ほんのり赤く、酸味が強く主張の強いハチミツを使用し店内で丁寧にブレンド調整しました。レモネード、レモンスカッシュ、レモンティーに使用しております。

福岡県飯塚市吉原町6番1番 あいタウン104

cafe Rob飯塚店

営業時間 / 10:00~17:00

定休日 / 水曜日、1/1

座席数:28席

駐車場300台

@CAFEROB_IIZUKA

050-8885-3118

WWW.CAFEROB.COM



CAFEROB_IIZUKA

