

Menikmati Pancake di Pancious House

Pancious House bisa menjadi pilihan untuk bersantai bersama sahabat atau keluarga pada akhir pekan. Kafe yang berlokasi di Permata Hijau ini menghadirkan atmosfer dan menu yang berbeda, yakni kue pancake.

Oleh **Mardiana Makmun**

Begitu masuk ke dalam nya, kesan bersih, segar, dan hangat langsung terasa. Dindingnya didominasi warna putih berpadu merah. Tata letak kursi dan sofa diatur rapi. Meja-meja putih tampak kontras dipadu kursi hitam dan sofa merah. Sebagai pemanis, bantal kursi warna hijau siap menjadi sandaran pengunjung yang ingin duduk santai.

Veronica Tjong, pemilik Pancious House, menjelaskan bahwa kafe ini menyajikan konsep *living room* untuk di dalam ruangan dan *garden* untuk halaman belakang. "Ini cocok dengan pasar kami di sini yakni keluarga," kata Vera kepada *Investor Daily*, pertengahan Oktober lalu.

Kendati tak terlalu besar, kafe yang mampu menampung 50 orang untuk *indoor* dan 50 orang untuk *outdoor* ini terkesan luas. Pasalnya, antara bagian kursi dengan sofa dibatasi dinding kaca setinggi pinggang orang dewasa.

Kafe ini juga menyediakan kursi-kursi di halaman belakang yang langsung menghadap ke kolam. "Ini tadinya kolam renang, tapi ketika rumah ini kami jadikan kafe, kolam ini tidak dibongkar tetapi justru dijadikan aksesoris," jelas Vera.

Di pinggir kolam berair biru itu berjejer kursi-kursi kayu dengan payung-payung besar. Rumpun dan tanaman hijau menjadikan halaman belakang kafe ini pas sekali dijadikan tempat mengobrol. Apalagi bila memilih malam hari, sinar lampu temaram dari kap lampu anyaman bambu berpendar indah.

Menu Pancake

Selain konsep desain interior, yang menjadi ciri khas kafe ini adalah menu utamanya, yakni pancake. Karena itulah, kafe ini diberi nama Pancious House. Mengapa pancake? Menurut Vera, belum ada kafe yang menyajikan kue dadar khas Amerika ini sebagai menu utama.

"Pancake biasanya hanya ada di ho-

tel-hotel berbintang, jarang di kafe, padahal banyak yang suka," ujar lulusan Universitas Monash, Melbourne, jurusan *commerce dan business system* itu.

Pilihan jenis kue ini karena sewaktu kuliah, Vera dan sepupunya paling hobi menyantap kue ini. "Kue ini favorit kami," kata mantan karyawan DBS Bank yang bermodal Rp 700 juta untuk membuka kafe ini.

Awal Oktober ini, Pancious mengeluarkan menu barunya, yakni *custard pancake* yang diberi nama *Custard Subs* dengan pilihan *topping* menarik. Menu ini terinspirasi oleh lembutnya puding. "Custard yang lembut membuat sajian pancake terasa mewah di lidah," tambah Fransiska Tjong, salah



Investor Daily/MARDIANA MAKMUN



Sajian Pancake

Selain konsep desain interior, yang menjadi ciri khas Pancious House, kafe ini menghadirkan atmosfer dan menu yang berbeda, yakni kue pancake.

satu pemilih Pancious House.

Custard Subs hadir dengan dua pilihan, pertama Vanilla Custard Subs yakni pancake dengan vanilla custards strawberry, almond, serta satu scoop es krim. Kedua, Coco Custard Subs yang terdiri atas pancake, chocolate custard, black cherry, oreo cookies, dan sebuah scoop es krim.

"Seni menyantap pancake adalah meletakkan es krim di atasnya sebelum menggigit habis

kue ini. Cara ini membuat pancake terasa sangat nikmat," jelas Vera yang mampu mendatangkan pengunjung 700-900 orang per hari di akhir pekan.

Selain pancake, kafe ini juga menyajikan menu lainnya, seperti berbagai menu pasta dan minuman.

Kalau beruntung, pengunjung yang datang ke kafe ini bisa berjumpa dengan artis Ibu Kota. Maklum, beberapa artis seperti Ussy Sulistiawaty, Ivan Gunawan, Titi DJ dan anak-anaknya, serta Raffi Achmad, sering bersantai di kafe ini.

