

RESTO



Wuri Kartiasih  
wurikart@jurnas.com

# Pancake! *Hmmm... Yummy!*

Kini *pancake* punya beragam rasa isi dan variasi minuman sebagai pelengkap.

**S**IAPA tak suka *pancake*? Ragam isinya dari yang bernuansa gurih sampai yang bernuansa manis membuat penikmatnya bertambah saja dari hari ke hari. Itu sebabnya Pancious Pancake selalu menghadirkan menu baru untuk para penyuka *pancake*.

Pancious menyajikan tema menu yang semakin inovatif dalam rasa, serta keberanian dalam memadu bahan baku. Sebut saja *Nutty About Pancious* dengan 13 menu terkini dalam konsep kelezatan dan pengalaman kuliner yang klasik, autentik, dan unik, terinspirasi dari keragaman cita rasa Barat yang sesuai lidah Asia. Pastinya akan jadi favorit penikmatnya.

Sajian-sajian *pancake* yang mengusung aroma dan pengalaman kuliner *back to classic*: *Nutty Pistachio Pancake* dan *Nutty Nutella Pancake*. Dua rasa klasik dari variasi *pancake* manis internasional ini berbahan utama kacang-kacangan (*nuts*). Taburan kacang *pistachio*

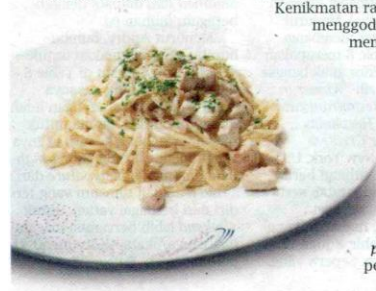


FOTO: FOTO: IST

pada *pancake* dan es krim vanilla dengan lumuran saus *pistachio* hijau, membuat *Nutty Pistachio Pancake* jadi sebuah menu *pancake* yang impresif dengan rasa yang eksplosif. Sementara potongan kacang almond pada hidangan *pancake* bersama es krim vanilla dan cokelat Nutella kental membuat Anda kembali mengingat kenikmatan yang Anda capai semasa anak-anak.

Keduanya bagaikan kelezatan yang mengantarkan kita pada keceriaan sepanjang hari. Membuat Anda penasaran untuk terus mencicipinya sampai habis secepatnya.

Kenikmatan rasanya akan menggoda Anda untuk mememesannya lagi. "Yang tidak kalah menariknya adalah menu *Beef & Blue Cheese Pancake*. Sebuah menu *pancake* istimewa, karena menggunakan *beef patty* dari 100 persen daging

sapi dan keju biru *gorgonzola* impor yang terkenal karena rasa dan keunikannya. Campuran dua keistimewaan yang menghasilkan cita rasa autentik," kata Fransisca Tjong, salah satu pemilik Pancious.

Sebagai minuman penyanding menu *pancake*, Pancious khusus mencari variasi baru perihal penghilang dahaga. *Fresh Kiwi Lemonade*, pas untuk dipadupadankan dengan menu *pancake*. Terasa segar, rasa asaminya menetralisasi, *sparkling*, disajikan dingin.

**Menggoda**

Pancious amat menghargai kepuasan pelanggan. Maka, setiap bahan dasar dipilih dan setiap menu dikreasikan secara teliti dan presisi untuk cita rasa, tampilan, dan porsi, sehingga tercapai titik kepuasan yang sempurna bagi penikmatnya. Kepuasan pelanggan memang faktor yang melatarbelakangi seluruh menu yang disajikan Pancious.

Dengan Tim Dapur yang kompeten, Pancious mampu menghadirkan *Nutty About Pancious* yang berkonsep *classic appetite*. Secara keseluruhan,

ada 13 menu klasik lezat yang disajikan: 2 menu *sweet pancake* (*Nutty Pistachio Pancake* dan *Nutty Nutella Pancake*), 2 menu *savoury pancake* (*Beef and Blue Cheese Pancake* dan *Beef Salami Pancake*), 3 menu *appetizer* (*Prawn Soup*, *Crispy Chicken Fillet*, dan *Chicken Honey Mustard Salad*), 2 menu pasta (*Chili Prawn* dan *Chicken & Blue Cheese*), 1 menu burger (*Chicken Caesar Burger*), 1 menu *steak* (*BBQ Chicken*) dan 3 menu minuman (*Fresh Lemonade Kiwi*, *Coco Banana Milk* dan *White Strawberry Milk*).

*Nutty About Pancious* adalah tema menu ke-4 dari sederet tema menu yang pernah dihadirkan kepada pelanggan. Tema menu terbaru ini memperlihatkan level kenikmatan dan kreasi yang semakin menggoda. Tiga tema menu yang pernah dihadirkan Pancious sebelumnya adalah *Cheese, Cheesy, Cheestious* dengan menggunakan *cream cheese, Panoholic* dengan *topping beralkohol* dan *Custard Subs* dengan isian *mustard* dan berbentuk *sandwich*.

Untuk tahun 2011 ini, Pancious membuka sebuah *outlet* lagi di Senayan City, yang sebenarnya sudah aktif sejak 1 Desember 2010. *Not a simply new outlet*, tapi merupakan lokasi baru bagi *outlet* sebelumnya di



kawasan Permata Hijau, lokasi *outlet* pertama Pancious.

"Kami membuka *outlet* di Senayan City karena strategi penetrasi bisnis Pancious adalah membuka *outlet* di satu area yang mencakup banyak *market*, juga *availability* dan *respons*, serta berdasarkan analisis tim Pancious," ujar Fransisca sedikit membeberkan kiat bisnisnya.

Selain di Senayan City, *outlet* Pancious terdapat di Kelapa Gading Mall, Mal Taman Angrek, Plaza Indonesia, Pacific Place, Pondok Indah Mall 2. "Karena ada *demand*. Kami juga melihat bahwa sekarang kami bukan hanya tren, namun juga sebagai *necessity*," ujarnya menutup perbincangan. ■

