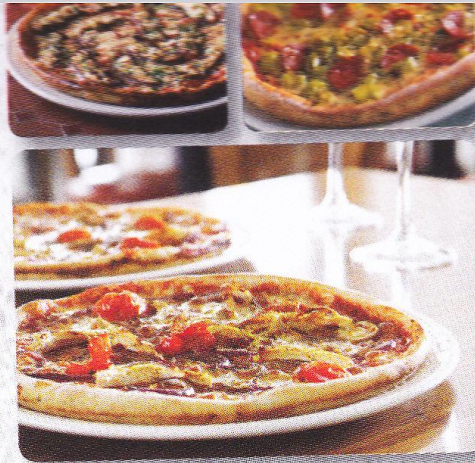


ng 3, area SOGO The FoodHall. Dengan mengusung yang ini dengan interior yang berbeda, lebih *stylish* Marzano. Kalimat *Pizza, Pasta, Vino e Birra* sudah tidak dinding *restaurant* yang bergaris hitam putih di sisi g menambah suasana restoran terasa sangat *stylish*, digunakan para *Pizzaiolo* dan *Restaurant crew*. Selaras g sangat berbeda! *T-shirt* biru bertuliskan logo Pizza Food ini. Sebuah konsep *restaurant* baru akan terasa baru yang tidak kalah enak nya dengan menu sebelumnya, *Classic Pizza* seperti *Funghi* di *Bosco*, *Padana* ada *Maccheroni al Forno* atau *Piccante*. Sebagai antap di *Pizza Marzano*.



YOUR TOPPING IS YOUR PERSONALITY



Pancious mengeluarkan varian baru pancake dengan menu *Crepes Cake*. Tapi ketebalan *crepes* yang ini justru kebalikan dengan *crepes* umumnya, yaitu dengan menyusun 20 lapis *crepes* sekaligus dalam penyajiannya sehingga bentuknya terlihat lebih berisi. Selain itu Pancious juga menawarkan *Nachos beef bacon* untuk menu pembuka selain *Grilled Sausage with Hash Brown* yang gurih. Special bagi Pancious *lover* penikmat rasa apel dan jeruk, Pancious menawarkan pancake, waffle dan *crepes cake* dengan *topping Apple crumble* untuk menghasilkan rasa manis dan asam, serta *Orange Suzette* untuk sensasi asam dan segar. *Over all, it's worth it to try.*