

Menu on WEB



Pancake with Special Dried Persimmon Mixed Honey Syrup

แพนเค้ก รับประทานกับไซร์ปน้ำผึ้งผสมลูกพลับแห้งสูตรพิเศษ

パンケーキ 特製干し柿ミックス蜂蜜シロップ添え

Ingredients (5 servings)

Pancake flour	150 g
Water	100 cc
Honey	200 cc
Honey Syrup	50 cc
Dried Persimmon	60 g
Icing Sugar	50 g
Fruit for garnish	



Direction

1. Mix pancake flour with water, then make pancake.
2. Pit dried persimmon into mixer, then mix with honey and honey syrup and simmer over low heat until thicken as you like.
3. Place pancake on a serving plate, topping with honey and icing sugar.

Chef Boontham



- ・日本でも大人気のテレビ番組「料理の達人」のタイ版「アイアンシェフタイランド」日本料理部門で優勝。
- ・タイで有名な「Honmono Sushi」の総料理長・オーナー。
- ・日本産食材を使ったタイ創作料理の「Vivarium by chefs」レストランの総料理長。

パンケーキ 特製干し柿ミックスシロップ添え

材料 (2人分)

ホットケーキミックス	150g
水	100cc
蜂蜜	200cc
蜂蜜シロップ	50cc
干し柿	60 g
粉砂糖	50 g
飾り用のくだもの	



作り方

1. ホットケーキミックスと水を混ぜ合わせ、パンケーキを作る
2. 干し柿をミキサーにかける。蜂蜜と蜂蜜シロップ（蜂蜜だけでもOK）を加え、低温で火をかけ、好みの濃度まで煮詰めていく
3. パンケーキを皿に盛り、2と粉砂糖、飾り用のくだものをトッピングする