

ANNIVERSAIRE CAFÉ

PRESS RELEASE

2016年11月1日
アニヴェルセル株式会社

今年のイルミは『祝福の森』をテーマに、11月3日点灯！ サンタが贈る、大人のクリスマスメニュー登場！ ～ アニヴェルセル カフェ表参道が演出する幸せな空間 ～

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:平井 雅丈)が運営する、特別な記念日を演出する「アニヴェルセル カフェ表参道」(所在地:東京都港区北青山3-5-30)では、2016年11月3日(祝・木)からイルミネーションの点灯を開始します。更に、全8品のクリスマス限定メニューが12月19日(月)～25日(日)の期間限定で登場します。



今年のイルミネーションでは、“祝福の森”をテーマに、エントランスの白樺アーチとカフェ回廊を37,000球の光が降り注ぎ、訪れる人たちを優しく包み込みます。また、時間と共に4色に変化する幻想的なイルミネーションで幸せ溢れるロマンティックな空間を演出します。

そして、“サンタクロースが贈る、大人のプレゼント”をイメージしたクリスマス限定メニューでは、“ストーリー仕立て”の3種のアラカルトメニューや“宝石箱”をイメージした2種のケーキ、クリスマス気分を盛り上げる3種のカクテルの全8品が登場。グリーンやレッドの彩りに、サンタクロースやプレゼントのあしらいなど、見た目にも鮮やかで心躍る盛り付けを施した1品1品が、2人にとっての“特別なクリスマスのひと時”に彩りを添えます。

カフェの回廊を包み込むロマンティックな気分が高まる上品で大人の輝きと共に、これまでウエディングで数々の幸せの記念日を演出してきた、シェフやパティシエが織りなす本格的なメニューを楽しみながら、思い出に残るクリスマスをお過ごしください。

「アニヴェルセル カフェ表参道」のクリスマス 2016 概要

① クリスマスイルミネーション

<全て税込価格>

【点灯期間】2016年11月3日(祝・木)～2017年2月28日(火) 16:00～22:00の間(土日祝は、9:00～)

② クリスマス限定カフェメニュー

【提供商品】ケーキ:2種:800円、1,000円/ドリンク:3種:900円～1,300円/アラカルト:3種:1,800円～2,300円

<ディナーコース>前菜・魚料理・肉料理・デザート/パン・コーヒー又は紅茶付:6,000円/人

※コースは、上記アラカルト3種、クリスマスオリジナルケーキを1人1皿ずつ提供。

【提供期間】2016年12月19日(月)～12月25日(日)※ケーキ1種のみ12月上旬より提供開始予定

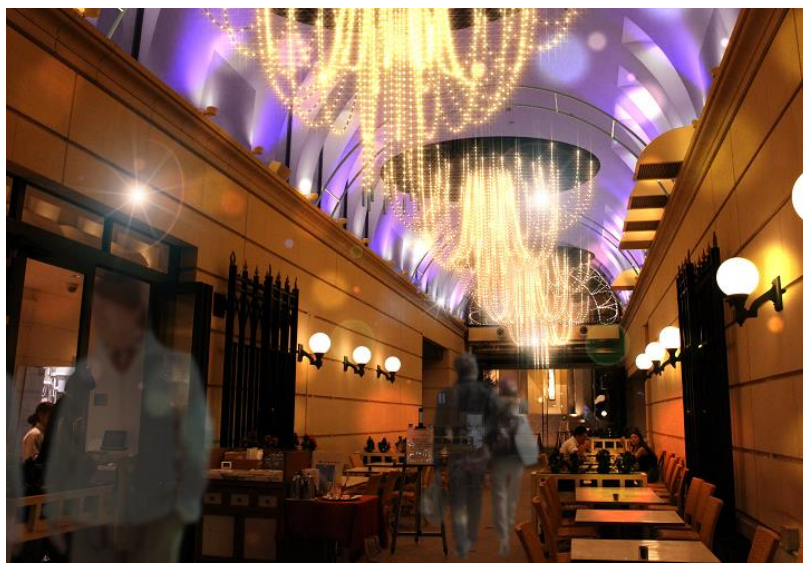
【提供店舗】「アニヴェルセル カフェ表参道」〒107-0061東京都港区北青山3-5-30 TEL:03-5411-5988

【営業時間】11:00～22:00(土・日・祝日9:00～) 無休

URL: <http://cafe.anniversaire.co.jp/>

ANNIVERSAIRE CAFÉ

クリスマスイルミネーション 2016



2016年は、「祝福の光」「包み込む光」「降り注ぐ光」の3つを表現した37,000球の光が降り注ぐ「祝福の森」をテーマにしたイルミネーションが、訪れる人々を優しく包み込みます。森の入口になぞらえた白樺のゲート、カフェ回廊の4つのシャンデリアと、時間と共に4色に変化する幻想的な光が織りなすロマンティックな空間が、デートコースとして賑わうクリスマスの表参道に彩りを添えます。

■点灯期間:2016年11月3日(祝・木)~2017年2月28日(火)まで

■点灯時間:16:00~22:00 (土・日・祝は 9:00~)

■電球数:37,000球

【全8品登場!】サンタが贈る、大人のクリスマスプレゼント…ストーリー仕立てのクリスマス限定メニュー

<商品は全て税込価格。写真はイメージで、実際とは異なる場合がございます。>

クリスマス限定メニューでは、アラカルトメニュー3種と、ケーキ2種、ドリンク3種の全8品が登場します。そして、この限定アラカルト3種とケーキ1種のついた全6品の「クリスマスディナーコース」もご用意しております。

■ストーリー仕立ての、サンタからのプレゼントが詰まった全6品の「クリスマスディナーコース」:6,000円/人(前菜・お魚・お肉・クリスマス特製ケーキ「レ克蘭」、パン・コーヒー又は紅茶を1人1皿ずつ提供します。)

■提供期間:2016年12月19日(月)~12月25日(日)※ケーキ1種「ビジュ」のみ12月上旬より提供開始予定



オーナメントの中に輝く宝石「bijou(ビジュ)」800円

オーナメントを宝石に見立てました。中を覗くと隠れているサンタキラキラ感のあるイチゴに思わず笑みがこぼれます。ふんだんに使用しているイチゴの酸味と、トロツととろけるハチミツのブリュレが合わさり、心地よい大人の甘さを感じるイチゴづくしの1品です。

※当商品のみ12月上旬提供開始予定

”キラキラ”ベリーツリー輝く「l'ecrin (レ克蘭)」1,000円

「レ克蘭」とはフランス語で“宝石箱”の意味する、クリスマスツリーをイメージした聖夜を奏でる1品。

酸味があるチョコレートのパリッとした食感にベリーを合わせたクリスマスツリーに、純白のミルクアイスを添え、甘酸っぱいちょっぴり大人のスイーツに仕上げました。

<本リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先> アニヴェルセル株式会社 広報・PR 担当

【Mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 045-948-6396 【Fax】 045-948-6923

ANNIVERSAIRE CAFÉ



【前菜】海の幸とアボカドのトマトファルシー

～サンタさんのプレゼントボックス～…単品1,800円

プレゼントボックスに見立てたトマトの蓋を開けると、海の幸とアボカドディップ、下には、クスクスとポテトサラダが。お皿の周りには、色鮮やかな素材をあしらひ、これからサンタが用意するプレゼントをイメージした豪華な1品です。



【魚料理】魚介とニョッキのビスクグラタン

～アイオリソース添え～…単品2,000円

白身魚とズワイガニ、野菜をビスク風味のベシヤメルソースでコクがありながらも、軽い口当たり仕上げました。ソリに見立てた器にプレゼントとして添えたアイオリソースで、味の変化をお楽しみ下さい。



【肉料理】国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

～フォアグラソテー添え～…単品2,300円

国産の牛ほほ肉を贅沢にたっぷりの赤ワインでじっくりと時間をかけてやわらかく煮込みました。クリスマスの夜空を感じさせる濃厚で艶のあるソースと、なめらかなじゃがいものピューレを絡めてお召上がり下さい。



カドゥー・デ・ノエル～クリスマスの贈り物～…1,300円

淡く溶けていく雪に見立てた、ふわふわのわたあめにスパークリングワイン※を注ぐと、気泡と共にいちごとアラザンがグラスの中に舞い上がります。辛口スパークリングワインにわたあめの優しい甘さのスタイリッシュな1杯。
※スパークリングワイン(ロゼ)又は白ワインから選択可



ヴァンショー・オランジュ…1,000円

欧米のクリスマス時期に定番の甘いホットワイン。甘酸っぱい柑橘のさわやかな風味とシナモンやジンジャーのスパイシーな香りに包まれながら、美肌効果もあるホットワインでホッと一息つく、心温まる1杯。



スウィート・ノエル…900円

甘酸っぱいクランベリーとすっきりしたジンジャエールを合わせたノンアルコールカクテル。隠し味として加えた、エルダーフラワーとキウイシロップの程よい甘さと2層のグラデーションが、クリスマス気分を盛り上げます。

<本リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先> アニヴェルセル株式会社 広報・PR 担当

【Mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 045-948-6396 【Fax】 045-948-6923