

ANNIVERSAIRE CAFÉ

PRESS RELEASE

2017年10月3日

アニヴェルセル株式会社

秋の旬な味覚を取り入れた期間限定のケーキ2種&ドリンク4種登場 「Autumn Fair」開催!

— 「アニヴェルセルカフェ 表参道」にて 10月4日(水)から —

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:平井 雅丈)は、特別な記念日を演出する「アニヴェルセルカフェ」表参道店(東京都港区北青山3-5-30)にて、この秋だけの限定メニュー全6種(ケーキ2種、ドリンク4種)を2017年10月4日(水)から11月28日(火)の期間にご提供いたします。



秋の旬な食材を使用した今回の限定メニューでは、ケーキ2種とドリンク4種が登場。まずケーキでは栗本来の風味をそのままにいかしたモンブラン「レコルト」、^{あんこのういも}安納芋のクリームとキャラメリゼしたリンゴの風味が楽しめるミルフィーユ「パタート・ドゥース」など秋の自然な甘みを引き出したケーキをご用意しました。

また、季節に合わせたドリンクとしてかぼちゃの甘いほっくり感を楽しめるホットドリンク「ポティロン・キャラメル」、黒ごまのkokを楽しめる「黒ゴマ・ショコラ」、今が旬を迎えるフレッシュ・シャインマスカットを取り入れた爽やかな「ミユスカ・ドゥ・ダーズリン」、アップルジュースとギネスビールを合わせた低アルコールのビールカクテル「ポム・ギネス」など、表情豊かなドリンクをご用意しました。

ケヤキ並木が紅葉色に変わるこの時期に、テラス席で風を感じながら旬な秋の味覚を存分にお楽しみください。

【Autumn Fair 概要】

【商品名】スイーツ2種: 「レコルト」:700円、「パタート・ドゥース」:700円

ドリンク4種: 「ポティロン・キャラメル」:900円、「黒ゴマ・ショコラ」:1,000円、

「ミユスカ・ドゥ・ダーズリン」:1,000円、「ポム・ギネス」:900円<全て税込価格>

【提供期間】2017年10月4日(水)~11月28日(火)

【店舗概要】「アニヴェルセル カフェ」表参道店 〒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9:00~) 定休日:なし

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

<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

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

ANNIVERSAIRE CAFÉ

秋の味覚を楽しめるメニュー紹介 全6種 <全て税込価格>

■「レコルト」：700円

栗本来の風味をそのままにいかしたクリームの中にはサクサクのメレンゲとカシスクリームが入っています。出来立ての風味と食感を損なわないように、毎朝1つ1つ絞り仕上げています。秋の味覚の代表「栗」の風味をお楽しみください。



■「パタート・ドゥース」：700円

安納芋あんのういもの食感と味をそのままお楽しみ頂く為、芋の粒を残したクリームに、キャラメリゼしたリンゴを合わせました。安納芋特有の甘みとリンゴの酸味がバランスよく合わさったクリームを、サクサクのパイと一緒にお召し上がりください。



■「ポティロン・キャラメル」：900円

かぼちゃフレークにミルクとキャラメルシロップを合わせた、甘いパンPKンスープの様なホットドリンクです。かぼちゃの甘いほっくり感を感じる逸品です。



■「黒ゴマ・ショコラ」：1,000円

黒ごまペーストにホワイトチョコレートとミルクを合わせました。コクのある黒ごまがクセになる新感覚のホットドリンクです。



■「ミスカ・ドゥ・ダーズリン」：1,000円

フランス産ロゼグレープジュースにダーズリンティーを合わせ、みずみずしいフレッシュ・シャインマスカットを入れたノンアルコールドリンクです。グレープの甘味とダーズリンの柔らかい渋味が爽やかな口当たりです。



■「ポム・ギネス」：900円 ※アルコール飲料

アップルジュースとギネスビールを合わせた低アルコールのビールカクテルです。ほのかに香るエルダーフラワーとジューシーなアップルの風味で、黒ビールが苦手な方にもおすすめです。

