

世界大会優勝ジェラートが味わえる「SESSION T」コラボ第2弾！ 春の新作クレープをはじめとする新メニューを販売開始します。

オークスカナルパークホテル富山（代表取締役社長奥野智之）は、スイーツを中心とする食の専門集団として企業の販促・PR支援、商品開発やコンサルティングを提供する株式会社スーパースイーツ（代表取締役社長 辻口博啓）と提携し、世界的パティシエ辻口博啓氏、ジェラート世界大会チャンピオンの柴野大造氏、国際珈琲鑑定士・バリスタ岩崎泰三氏によるスイーツとコーヒーのセッションを提案する「SESSION T」の第2弾コラボレーションとして春の新作メニューを3月1日（水）から1F「ユーロカフェエヴー」にて販売します。※販売期間は3月1日から5月31日まで



3人の一流職人が提案する新作メニュー

「SESSION T」は3人のプロフェッショナルが、暖流と寒流が流れ込む富山湾から着想を得て「温と冷による食味」を提案するメニューです。春の新作メニューでは、豊潤なエシレバターのクレープに、世界を制した柴野氏のパイン×セロリ×リンゴのソルベを添えた新作クレープやふくよかな甘みがひろがる能登ミルクを使用したアフォガードやパフェ等、それぞれの素材の食味を活かしたマリアージュをお楽しみいただけるメニューをご用意しました。

ジェラート世界大会優勝レシピ「パイン×セロリ×リンゴのソルベ」は、柴野氏が経営する直営店以外では初めて提供されます。5月31日までの期間限定メニュー「SESSION T SPRING」をユーロカフェエヴーにてお楽しみください。

本件に関する
お問合せ先

オークスカナルパークホテル富山レストランエヴー
富山県富山市牛島町1 1-1 カナルパークホテル富山 1F
TEL 076-432-2000 （担当 宮谷・奥野）