

ANNIVERSAIRE

Café & Restaurant

PRESS RELEASE

2015年12月1日
アニヴェルセル株式会社

今年の限定ケーキは「表参道のイルミ並木」がモチーフ サンタが活躍？クリスマス限定メニュー登場！

～アニヴェルセルが彩る、2人の思い出 12月1日より～

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&レストラン 表参道店」(所在地:東京都港区北青山3-5-30)では、2015年クリスマスプロモーション第2弾として、2015年12月1日(火)より『クリスマス限定メニュー』を提供します。

イメージ写真▼



今年のクリスマスは、『サンタクロースが活躍する“ストーリー仕立て”のディナーメニュー』や『表参道の並木道をイメージしたノエル』など、2種のケーキに、『キラキラ雪が舞っているような、ロゼスパークリング』の6品の限定メニューを提供。グリーンやレッドの彩りに、サンタクロースや雪のあしらひなど、見た目にも鮮やかで遊び心ある品々が、クリスマス気分を盛り上げます。12月19日から1週間限定で提供するディナーメニューでは、「ヴァーニャカウダー仕立ての前菜のプレート」に、カップを包むサクサクパイを崩しながら楽しむ、「濃厚ビスクスープ」、「国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み」を用意。これまでウェ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クリスマスメニューとなっています。

カフェ&レストランの回廊の天井に流れる“エタニティ=永遠”をイメージした光のラインと、柔らかに輝くゴールドのオーナメントがロマンティックな空間を演出すると共に、心躍る華やかな盛り付けを施した一皿一皿が、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。

「クリスマス限定メニュー」概要

【提供商品】■クリスマスリースのようなケーキ「シャルロットフレーズ」 700円

<全て税込価格>

■オリジナルアルコールドリンク「ネージュ アニヴェルセル」 1,200円

■クリスマスディナーコース(前菜・魚料理・肉料理・デザート/パン・コーヒー又は紅茶付き) 5,000円/人

<前菜>特製クリスマスプレート～サンタクロースのプレゼント ヴァーニャカウダー仕立て～

<魚料理>濃厚なビスクスープと魚介のパイ包み焼き～アイオリソース添え～

<肉料理>国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み～なめらかなじゃが芋のピューレ～

<デザート>表参道のケヤキ並木をイメージしたケーキ“ノエル(Noel)”

※クリスマスディナーコースは、アラカルトでも提供可能。アラカルト注文時価格…前菜:1,800円、魚料理:1,900円、肉料理:2,200円、デザート:1,200円

【提供期間】2015年12月1日(火)～12月25日(金)※クリスマスディナーコース・アラカルトは12月19日(土)～提供

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

【営業時間】11:00～23:00(土・日・祝日9:00～) 無休

URL: <http://omotesando.anniversaire.co.jp/brand/newbirth/special/xmas.html>

ANNIVERSAIRE

Café & Restaurant

＜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。＞

【12月1日スタート】テーブルが華やぐ！ケーキ&ドリンク



クリスマスリースのようなケーキ「シャルロットフレーズ」700円

苺の果肉を感じるジャムを混ぜ込んだ甘酸っぱいムースと、バニラのババロアが奏でるハーモニーが楽しめる1品。粉砂糖で雪化粧したサクサクのビスキュイで周りを囲い、2種のベリーをトッピング。添えたヒイラギの飾りも相まって、上から見ると、丸いクリスマスリースのように見えます。



キラキラ“ピンクの雪”が舞う「ロゼスパークリング」1,200円

クリスマスの赤をイメージした、オリジナルドリンク「ネージュ アニヴェルセル」。「ネージュ」とはフランス語で“雪”の意。優雅なフルートグラスにロゼスパークリングワインを注ぐと、グラスの底から立ち上がる気泡と共にビーズのようなピンク色のアラザンが雪のように舞い上がります。

【12月19日スタート】サンタが2人の距離を深める…ストーリー仕立ての「クリスマス限定スペシャルディナー」

驚きとストーリー性が楽しい、まるでサンタに導かれているような童心に帰れる、全6品のコース

前菜・お魚・お肉・デザート(パン・コーヒー又は紅茶付き):5,000円/人

【前菜】プレゼントを届けに出発するサンタクロースをイメージした、プレート。野菜のヴァーニャカウダーだけでなく、生ハム、スモークサーモン、煮込みたこを1皿に盛り付け、プレゼントに見立てた前菜をせつせと準備する出発前のサンタの姿を表現しました。

【魚料理】プレゼントを開けた時のサプライズをイメージ。サクサクのパイを開いた途端に広がる魚介の香りと、温かい濃厚なスープに思わず笑みがこぼれる1品です。

【肉料理】“聖夜の夜”をイメージした、口に入れた瞬間にとろけるほほ肉のメインディッシュ。

【デザート】“表参道のケヤキ並木道”を急ぐサンタが愛らしい、デザート「ノエル(Noel)」。



スマホで撮った写真を後日見返してもかわいい！思い出に残るディナーメニュー▲

※クリスマス限定コースは、アラカルトでも提供可能。アラカルト注文時価格…前菜:1,800円、魚料理:1,900円、肉料理:2,200円、デザート:1,200円



表参道にサンタの足音が聞こえる?「ノエル(Noel)」

イメージは表参道のケヤキ並木道。長方形のプレート奥に配した丸太風ケーキから続く「ブルーベリー通り」の先には「メレンゲサンタ」の姿が。

毎年冬恒例のイルミネーションアーチの景色を彷彿とさせます。

ケーキに使用したマスカルポーネムースには赤ワインガナッシュをしのぼせ、ちょっぴり大人なコクのある仕上がりに。酸味を利かせたガナッシュがポイントです。

アニヴェルセル 表参道 のイルミネーション「CRYSTAL of “New Birth”」開催中！

動く光が幻想的なイルミネーションを11月3日より点灯。デートコースとして賑わう、クリスマスの表参道に華を添えています。(点灯期間:2016年3月27日(日)まで/点灯時間:16:00~23:00) *時期・曜日によって異なります。

▼表参道店でのクリスマスプロモーションについては、前回プレスリリースをご参照ください。

<https://www.atpress.ne.jp/news/80265>