

# Café Kitsuné

— PARIS —

## Café Kitsuné 冬のシーズンメニュー

2024年11月22日（金）より、Café Kitsuné は冬のシーズンメニューを発売いたします。寒い日にぴったりのオレンジシロップをいれたカフェモカ、キツネの形がインパクトのあるチョコレートムース、サンタクロースのデコレーションが施されたキツネサブレが登場します。さらに、2025年1月3日から15日の限定販売でオリジナルのガレット・デ・ロワも初登場。フランスのカルチャーを感じられる Café Kitsuné の新メニューをどうぞお楽しみください。



### ● Chocolate Orange Latte - チョコレートオレンジラテ (Hot)

濃厚なホットチョコレートに自家製オレンジシロップを加えてホリデーシーズンらしい華やかな味わいにアレンジしたカフェモカ。トップに飾ったキツネのミニチョコレートがポイントです。削りたてのオレンジピールをふりかけ、爽やかな風味をお楽しみいただけます。

カフェ キツネ 青山、渋谷、京都新風館店：イートイン ¥950/ テイクアウト ¥850



### ● Kitsuné Mousse (Chocolate) - キツネムース (青山限定)

真っ赤なキツネのシルエットがホリデー気分を引き立てるムースケーキ。ヴァローナ社のクーベルチュールショコラとラズベリーを合わせたクレームショコラ、ラズベリーのジュレ、アーモンドのビスキュイショコラを重ね、味や食感の重なりをお楽しみいただけます。甘いチョコレートとラズベリーの酸味がほどよく混ざり合い、濃厚ながら口溶けのいいケーキです。

カフェ キツネ 青山店：イートインのみ ¥1,000



## ● Kitsuné Sablé – キツネサブレ

クリスマス仕様のデコレーションが施されたキツネサブレ。  
バターたっぷりでコーヒーとの相性も抜群です。  
イトインも可能な1枚売りと、ギフトにおすすめの9枚入りBOXを販売。

※1枚売りはバターのみ、

9枚入りBOXではバター、抹茶、チョコレートの各1枚ずつがデコレーション付きとなります。



カフェ キツネ 青山、渋谷、京都新風館、岡山店：9枚入り box ¥5,000 バラ売り¥550

## ● Galette des Rois – ガレット・デ・ロワ (青山限定) 2025/1/3~15 の限定販売

キリスト教の祝日「エピファニー」を祝って食べられているフランスの伝統菓子が登場。サクサクのパイ生地の中にしっとりとしたアーモンドクリームが詰まった、バターとアーモンドの香りをふんだんに感じられる焼き菓子です。切り分けたピースの中に「フェーブ」と呼ばれる幸運の人形が入っていた人は、その年に幸運が訪れると言い伝えられています。Café Kitsuné では「フェーブ」の代わりにアーモンドを一粒入れて焼き上げています。

ホールでのご購入をご希望の方は、青山店までお問い合わせください。

カフェ キツネ 青山店：イトイン & テイクアウト ¥750

ホール（テイクアウトのみ・要問い合わせ） ¥4,600



Kitsuné Mousse, Galette des Rois は青山店限定となります。

※全て税込価格

### Café Kitsuné 店舗情報

Café Kitsuné Aoyama  
東京都港区南青山 3-15-9  
Tel: 03-5786-4842  
09:00~20:00 不定休

Café Kitsuné Shibuya  
東京都渋谷区神宮前 6-20 MIYASHITA PARK North 2 階  
Tel: 03-6712-5322  
11:00~21:00 不定休

Café Kitsuné Kyoto Shin Puh Kan  
京都府京都市中京区烏丸通姉小路下ル場之町 586-2 新風館 1F  
Tel: 075-585-5453 (代表)  
09:00~20:00 不定休

Café Kitsuné Okayama Roastery  
岡山県岡山市北区出石町 1-6-6-2  
Tel: 086-201-2534  
09:00~17:00 不定休

### Press Contact

塚本 miki.tsukamoto@maisonkitsune.jp/tel: 070 5561 5704

#cafékitsuné #cafekitsune #カフェキツネ