

千葉県に初上陸！



台湾カステラ米米  
(ファンファン) cafe

# 台湾カステラ米米 café (ファンファンカフェ) ららぽーと TOKYO-BAY 12月18日(土) GRAND OPEN

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) は台湾カステラ専門店『台湾カステラ米米 café (ファンファンカフェ) ららぽーと TOKYO-BAY』を2021年12月18日(土)に GRAND OPEN!



台湾ベビーカステラプレート 発酵バターミルク ¥680



関西で話題の台湾カステラ



台湾カステラフルーツサンド ¥780

関西で話題の台湾カステラ専門店『台湾カステラ米米 café (ファンファンカフェ)』が2021年12月千葉県船橋市の大型ショッピングセンター『ららぽーと TOKYO-BAY』にオープンします！

『台湾カステラ米米 café (ファンファンカフェ)』では、お客様の目の前でキューブ状にカットしてお出しする『台湾カステラ CUBE』台湾カステラを可愛くショートケーキ風にアレンジした『台湾カステラ DECO ケーキ』台湾カステラに新鮮なフルーツと自慢の生クリームをサンドした『台湾カステラフルーツサンド』など、フォトジェニックで美味しいメニューを幅広くご用意！また関西梅田本店でも人気の『台湾たまごスフレカステラ』をはじめ、香り高いフランス産最高級茶葉を使用した『紅茶アールグレイ』カカオパウダーを生地に練り込みチョコチップを散らした『チョコレート』などカステラのテイクアウトも充実のラインナップ！

さらに表参道でも大人気の『台湾ベビーカステラ』もご用意！

こだわりの葉酸たまごとバターミルクで作った特製生地が発酵バターとはちみつを加えて、あつあつの鉄板で焼きあげる台湾ベビーカステラに、フルーツやチーズ、生クリームをトッピングした『台湾ベビーカステラプレート』や、あつあつのできた台湾ベビーカステラにソフトクリームをトッピングしたひやあつ！のベストコンビネーション『台湾ベビーカステラサンデー』などがお楽しみいただけます！またテイクアウトも『発酵バターミルク』『ブリュレ』『ザラメ』の3種をご用意！“焼きたて”をすぐに食べるもよし“冷めてもおいしい”から手土産にも最適です！

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当：後閑 MAIL：gokan@airinc.jp

## 台湾カステラ米米 café (ファンファンカフェ) メニュー



焼きたて！台湾ベビーカステラ



台湾ベビーカステラプレート  
いちごとベリー ¥980



台湾たまごベビーカステラ  
サンデー ¥980～



台湾カステラ CUBE  
紅茶アールグレイ ¥500



台湾カステラフルーツサンド  
いちご ¥680



台湾カステラ DECO ケーキ  
焼きりんごとシナモン ¥650

## 台湾ベビーカステラ テイクアウト



発酵バターミルク (プレーン)  
15個 500 30個 1,000



ザラメ  
15個 550 30個 1,100



ブリュレ  
15個 680 30個 1,360

### ■店舗概要

店舗名	台湾カステラ米米 café ららぽーと TOKYO-BAY (タイワンカステラファンファンカフェラポートトウキョウベイ)
業態	台湾カステラ cafe
住所	千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーと TOKYO-BAY 北館 1F
TEL	047-421-7784
営業時間	10:00～20:00 (LO19:30)
定休日	施設に準ずる
席数	12席
URL	<a href="https://tcfanfan.com/">https://tcfanfan.com/</a>

### ■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle
所在地	大阪府大阪市北区堂山町 1-5 三共梅田ビル 6F
代表者	濱田栄一
資本金	30,000,000 円
設立	2009年2月20日
事業内容	飲食店の企画・運営
ブランド	・千成屋珈琲 ・センナリヤフルーツパーラー ・OMATCHA SALON ・CHEESE CRAFT WORKS

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当：後閑 MAIL : gokan@airinc.jp