

関東初上陸

センナリヤ
フルーツパーラー期間限定
ポップアップストア『センナリヤフルーツパーラー』ダイバーシティ東京プラザ
ポップアップストア 10月31日(土) グランドオープン!

大阪新世界にある1948年(昭和23年)創業のミックスジュース発祥の店『千成屋珈琲』の新ブランド『センナリヤフルーツパーラー』CHEESE CRAFT WORKS 内にポップアップストアをオープン!

デビルサンド
¥750プリンアラモードパフェ
¥980台湾カステラデコケーキ
たっぷりいちご ¥630大阪新世界にある1948年(昭和23年)創業のミックスジュース発祥の店『千成屋珈琲』の新ブランド
創業者の原点となる果物を愛し大切に作る想いが詰まった『センナリヤフルーツパーラー』が関東初上陸!

看板メニューの『ミックスジュース』はモチロン、旬を楽しめる季節のフルーツをたっぷり使ったデザートに加え『千成屋珈琲』で人気のお食事メニューや、手土産に最適な『台湾カステラ』のテイクアウトなどをご用意いたします。

いちごやキウイなど、季節のフルーツと作り手の思いがギュッと詰まった『フルーツパフェ』見た目にも味にもこだわった綺麗なフルーツの断面が魅力の『フルーツサンド』しっとりふわふわのスフレパンケーキ生地にとっぷりのいちごとまるやかな生クリームが絶妙なバランスの『たっぷりいちごのスフレパンケーキ』丸ごとみかんや色とりどりのフルーツが入った断面が可愛い『フルーツロールケーキ』今話題の台湾カステラにフルーツと生クリームをトッピングした『台湾カステラデコケーキ』など…充実のラインナップ。

お食事メニューは『千成屋珈琲』で大人気のたっぷりのたまごとトロトロな濃厚タルタルソースを惜しげも無く詰め込み悪魔にとりつかれたようにハマってしまいそうな『デビルサンド』サクサクの衣をまとったトロトロの半熟たまごのカツが絶妙な『たまごカツサンド』元祖名物『出汁巻たまごサンド』などをスタンバイ。自慢の珈琲と共にお楽しみください。

また、テイクアウトコラボメニューとして、大阪梅田で大人気の『台湾カステラ 米米 Fàn Fàn (ファンファン)』の焼きたて『台湾カステラ』をご用意!メレンゲをたっぷり使用しじっくり焼き上げる”目を引く大型サイズ”のカステラ!シフォンケーキのようにプルプル!フワフワ!シュワシュワ!な食感を実現!ちょっとした手土産や自分へのご褒美としてもおすすめです。

千成屋珈琲とは

昭和23年大阪新世界の「ジャンジャン横丁」にて初代店主(恒川一郎)が前身となる果物店を創業。店主の発案で完熟果物を独自の配合でミキサーにかけ店頭で提供したのがミックスジュースの始まりという。食に厳しい地元客らの間で「美味しい!」と評判になった。昭和35年に喫茶店へと業態を変え「冷コー(アイスコーヒー)」とともに2大看板メニューとなり、今でも「ミックスジュース発祥の店」として親しまれている。



●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

センナリヤフルーツパーラー × 台湾カステラ 米米 Fàn Fàn (ファンファン)

テイクアウトコラボ SHOP 併設

台湾カステラ デコケーキ 台湾カステラショートケーキ

《テイクアウト》



たっぷりいちご ¥630
《イトイン》



ミックスフルーツ ¥680
《イトイン》



台湾カステラプレーン ¥650
(蜂蜜入り)

台湾カステラ 米米 Fàn Fàn (ファンファン) とは

大阪梅田で大人気の台湾カステラ専門店

『台湾カステラ 米米 Fàn Fàn (ファンファン)』焼きたて『台湾カステラ専門店』です。メレンゲをたっぷり使用しじっくり焼き上げる”目を引く大型サイズ”のカステラ! シフォンケーキのようにプルプル! フワフワ! シュワシュワ! な食感を実現。



旬の果物をふんだんに使用した SWEETS



『フルーツパフェ』
¥1,280



『プリンアラモードパフェ』
¥980



『いちごパフェ』
¥1,200



『チョコバナナ
クラシックパフェ』 ¥880



『シャインマスカット
パフェ』 ¥1,500



たっぷりのいちごとまるやかな生クリームが絶妙なバランスの『たっぷりいちごのスフレパンケーキ』 ¥1,280



見た目にも味にもこだわった綺麗なフルーツの断面が魅力の『ミックスフルーツサンド』 ¥1,180



『MIXフルーツロールケーキ』 ¥380
『天使のいちごロールケーキ』 ¥300
『丸ごとみかんのロールケーキ』 ¥300

※表記価格は全て税抜です

●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