



## 世界コンクール優勝のケーキを進化。 アンテノール店舗限定、夏のスペシャルティテを発売!

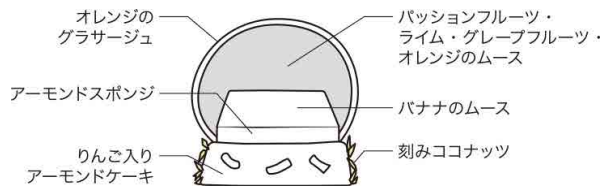
1978年、神戸生まれのアンテノールより季節ごとでお届けしている「ヌーベルパティスリー エスプリ ドゥ 神戸」。洋菓子の世界コンクール（世界パティスリー 2009）で日本チームの一員として優勝に導いたパティスリー・アンテノールの野田シェフが各部門で出品したケーキを「夏」をテーマに進化させてお届けします。大会では「エコロジー」をテーマに繰り広げたプティ・ガトーやアントルメ。さらに美味しさを追求し、新しい息吹をこめた2018年夏限定のスペシャルなケーキを存分にお楽しみください。

### ■ 商品情報

#### (1) 太陽のタルト

世界コンクール優勝チームのプティガトーを進化。パッション、グレープフルーツ、オレンジ、ライムのムースにバナナの甘い香りをとじこめ、りんご入りアーモンドケーキにのせました。フルーツをかけあわせた爽やかな味わいと、香り豊かなアーモンド風味が織りなすマリアーージュをお届けします。

税込 ¥886 (本体価格 ¥820)



#### (2) 夏のショコラブラン

世界コンクール優勝チームのアントルメを進化。キリッとした酸味のライムとパイナップルのジュレに合わせるの口どけなめらかなホワイトチョコムースと、ほろ苦いキャラメルムース。フルーツの酸味とチョコレートのココのバランスを、ピスタチオスポンジとキャラメルムースが見事につなぎ合わせます。

税込 ¥886 (本体価格 ¥820)

