



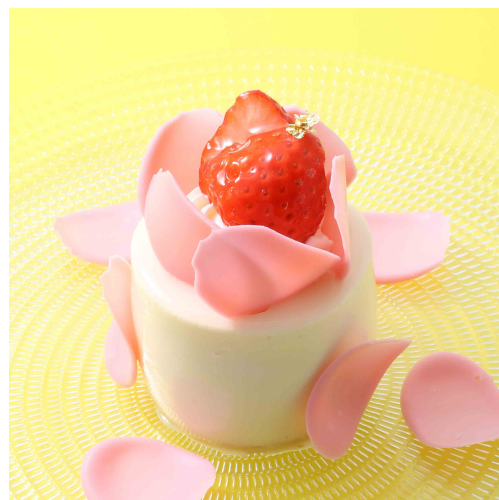
神戸発の新作デザート！「アンテノール」8店舗だけの こだわりケーキを季節限定発売。

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」。新しい出会いや出発、四季の始まりに華やかなケーキで元気を届けたい、そんな想いを込めた軽やかな香りと豊かな味わいを、パティシエたちが「花」をテーマに表現しました。サロンで楽しめるデザートのようなケーキをテイクアウトで持ち帰れるようにとパティシエが趣向をこらして仕上げた3品です。季節のフルーツや素材を生かしたこだわりのを美味しさを期間限定でお届けします。

■ 商品情報

- (1) フレーズ ブラン ～シャンパンとホワイトチョコのマリアージュ～
税込 ¥897(本体価格 ¥830)

仏 グランクリュの芳醇なシャンパンが香る、まるやかなホワイトチョコレートムースに、苺のコンフィと甘酸っぱいベリー系のムースをとじこめました。チョコレートの花びらを華やかにまとった、甘みと酸味、香りのバランスが絶妙な一品です。



- (2) オランジェ シトロン ～はちみつ風味～
税込 ¥843(本体価格 ¥780)

オレンジとレモンの爽やかな酸味と香りを生かしたムースで、オレンジ果汁をとじこめたクリームと、はちみつが甘く香るオレンジジュレを包みました。グランドの塩を使った香ばしいクッキー生地と合わせて、軽やかな味わいをお届けします。

