

nicoe 「THE COURTYARD KITCHEN」の人気スイーツが復活！ 期間限定 チーズタルト専門店

ハイ チーズ

“HI CHEESE!!” オープン！



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、春華堂が運営する浜北スイーツ・コミュニティ nicoe内にあるイタリアンレストラン「THE COURTYARD KITCHEN」で提供されていたチーズタルトを復活させ、同じ施設内のイベント区画にて焼きたてタルト専門店『HI CHEESE!!（ハイチーズ）』として、2022年9月28日（水）から2023年1月9日（月）まで期間限定でオープンいたします。焼きたてのタルトはもちろん、新味のタルトや春華堂のパティシエが開発したイートイン限定スイーツも登場します。

■大人気の焼きたてチーズタルトが復活！

nicoeにあるイタリアンレストラン「THE COURTYARD KITCHEN」がブッフェレストランとして営業していた際デザートで提供していた、**チーズが滴る様がるまで小籠包のようだと**大人気だった「チーズタルト」と「チョコタルト」。提供がなくなった現在も、復活を望むお客様の声が多数寄せられておりました。

そんなお客様の声もあり、限定復活することが決定しました！ザ・コートヤードキッチンで販売されていたタルトがこの度レストランを飛び出して、お隣のイベント区画で販売します。

焼きたてシリーズには、定番のチーズタルトとチョコタルトの他に新登場のルビーチョコを使ったタルトや、イートイン限定でシャインマスカットやモンブラン、さらにソフトクリームを合わせたスイーツも登場します。



■ねずみがタルトを持ち出した！？

『HI CHEESE!!』のコンセプトストーリーは、ザ・コートヤードキッチンの食いしん坊なねずみが、大好物のチーズタルトを独り占めするためにタルトを持ち出すところからスタート。そのタルトを自由自在に盛り付け、特別にお店を開きます。

絵本のように可愛いイラストが店頭を飾っており、ぜひその世界観にもご注目ください。



■ラインナップ

HI CHEESE!!のラインナップは、復活したタルトが2品と、今回初登場の新作タルトが4品の合計6品が登場します。

<焼きたて>

復活



『焼きたてタルト
HI CHEESE!!』
¥ 300 (税込)

北海道クリームチーズと
いなさ牛乳をブレンドした
オリジナルブレンドのチーズ
タルト。
お客様の声にお応えして復活。

<イトイン限定>

NEW



『タルト
SHINE SUNSHINE
MUSCUT!!』
¥ 600 (税込)

山梨県産シャインマスカットに
フルーツと相性抜群のマスカル
ポーネクリームを合わせた
旬の果実を味わう贅沢タルト。

<焼きたて>

復活



『焼きたてタルト
NICE TO
CHOCOLATE!!』
¥ 300 (税込)

濃厚なチョコレートを絞り
香るオレンジピールを飾った
お子様にも人気のチョコタルト。

<イトイン限定>

NEW



『タルト
MONT BLANC &
CHOCOLATE!!』
¥ 600 (税込)

自慢のチョコタルトの上に
ショコラ生クリームを重ね、
蜜漬けた渋皮栗とたっぷりの
モンブランクリームを絞りました。

<焼きたて>

NEW



『焼きたてタルト
CHERRY ME UP!!』
¥ 300 (税込)

天然のピンク色をした
甘酸っぱいルビーチョコに、
フランボワーズをかけ合わせ、
チェリーで愛らしく仕上げ。

<イトイン限定>

NEW



『TART ICE CREAM
MON・MON・MONT-
BLANC!!』
綿菓子なし：¥ 600 (税込)
綿菓子付き：¥ 700 (税込)

口どけのよいミルクソフト
クリームに濃厚なモンブラン
クリームをたっぷり絞りと絞り
タルトを乗せた、スイーツ好き
にたまらない一品。

<nicoe概要>

浜北スイーツコミュニティ nicoe(ニコエ)
〒434-0046 浜松市浜北区染地台6丁目7-11
営業時間 10:00~18:00
電話番号 053-586-4567 (代表) (受付時間 9:00-17:00)

※月・火曜は休み
※営業時間に関する詳細は、公式HPをご覧ください。



<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

有限会社春華堂 広報室 高橋(たかはし)
【電話】053-586-6767 【e-mail】press@shunkado.co.jp