

春を先取り！見て食べて春を満喫
キュートな春スイーツ 4種類が新登場
【渋谷スクランブルスクエア】「ANNA'S by Landtmann vienna」にて2/1より販売開始

ジローレストランシステム株式会社(代表取締役社長 佐藤治彦)が運営する「渋谷スクランブルスクエア」ショップ&レストラン6階 +Q(プラスQ)ビューティー内のカフェ「ANNA'S by Landtmann Vienna(アンナーズ バイ ラントマン ヴィエナ)」は、2月1日(月)~4月末までの期間限定で、春の新作ケーキを販売いたします。



お家の中で春の訪れを感じられるようテイクアウトも行っております

ANNA'S では、一足早い春の訪れを感じる“いちご”や“春色”をテーマにした春限定スイーツ 4種類を販売いたします。新作のルビーチョコレートを使用した「プレミアム ショコラルビー」を始め、昨年も好評いただき今年も再登場する、いちごを模った「フレーズ」、自家製いちごソースと相性抜群の「いちごのレアチーズケーキ」、「あまおう」が丸ごと入った「あまおうのモンブラン」など、一足早く春気分が感じられるスイーツをラインナップいたしました。ちょっとした手土産やご自宅でのカフェタイムにご利用いただけるよう、テイクアウトも行っておりますので、併せてぜひご利用ください。



■プレミアム ショコラルビー

価格:780円(税抜)

第4のチョコレートと言われているルビーチョコレートを使ったプレミアムなケーキ。フランボワーズとライチの果汁をルビーチョコのババロアに混ぜ込みました。



■フレーズ

価格:630円(税抜)

いちごを模った可愛いケーキ。いちごババロアの中にはいちごの果肉がたっぷり。



■いちごのレアチーズケーキ

価格:630円(税抜)

北海道産クリームチーズを使用したレアチーズケーキと自家製いちごソースのハーモニーをお楽しみください。



■あまおうのモンブラン

価格:630円(税抜)

あまおうのいちごを丸ごと3種類のクリーム(いちご・シャンティ・カスタード)で覆いました。優しい甘さのクリームにあまおうの甘みと酸味が絶妙です。

※販売期間:2/1(月)~4月初旬

【ANNA'S by Landtmann Vienna について】

ウィーンで約150年の歴史を誇る老舗カフェレストラン「CAFÉ LANDTMANN(カフェ ラントマン)」監修のカフェ。『身体の中から美しく』をコンセプトに、季節のフルーツやハーブ、野菜をふだんに使ったスムージーやリフレッシュメントドリンクを取り揃えております。

【店舗情報】

店舗名:ANNA'S by Landtmann Vienna

住所:東京都渋谷区渋谷 2-24-12

渋谷スクランブルスクエア 6階 +Q(プラスQ)ビューティー内

電話番号:03-6433-5997/席数:32席

営業時間 10:00~21:00

WEB:<https://www.giraud.co.jp/annas/>

※営業時間など最新情報は、店舗ホームページをご覧ください



店舗内観

【会社概要】会社名:ジローレストランシステム(株)/所在地:東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビル 4F/代表番号:03-6418-5200/URL:<https://www.giraud.co.jp/>/代表者:代表取締役社長 佐藤 治彦/創業:1955年10月有限会社ジロー/設立:1973年8月11日ジローレストランシステム株式会社/資本金:1億円/事業内容:レストラン経営による飲食事業、洋菓子・パンの製造販売事業

【取材・問い合わせ先】

ジローレストランシステム(株) 松本(080-1014-1036)/長浜谷(ながはまや)(080-1014-1183)

[TEL]03-6418-5217 [FAX]03-6418-5644 [MAIL] k_matsumoto@giraud.co.jp/s_nagahamaya@giraud.co.jp