

人気の自家製ミルクレープに新作のマンゴーが登場
夏季限定 フランス産アイスクリームで作ったひんやりドリンク 2種
マンゴーのミルクレープ&クリームソーダ

6月24日(木)～順次発売

株式会社サザビーリーグ(本社:東京都渋谷区千駄ヶ谷/代表取締役社長 角田良太)が運営するアフタヌーンティー・ラブランドテーブルでは夏季限定スイーツ&ドリンクを6月24日(木)から順次発売いたします。



■ホームメイドミルクレープに夏限定の<マンゴーのミルクレープ> 7/15～発売

4月22日からスタートした、一枚一枚丁寧に焼き上げた発酵バターとライ麦粉のクレープにフレッシュフルーツやクリームを重ねた自家製ミルクレープが人気です。このホームメイドミルクレープに夏季限定の「マンゴーのミルクレープ」が登場します。芳醇な香りのフレッシュアップルマンゴーを贅沢に使用し、パッションフルーツリキュール入りクリームがアクセント。このほか、こだわりのクレープ生地にマスカルポーネアイスクリームとアップルマンゴー、パッションフルーツのソースを合わせた「フルーツシュゼット マンゴー & マスカルポーネ」も6月24日(木)から発売。夏限定の贅沢な味わいです。

■レモネードソーダ×フランス産アイスクリーム <クリームソーダ> 2種 6/24～発売

新しくフランス産アイスクリームの「クリームソーダ」が登場します。自家製レモンコンフィチュール入りレモネードソーダにミルクバニラアイスクリームを合わせた「フランス産アイスクリームのクリームソーダ レモネード&ミルクバニラ」、レッドグレープフルーツ果肉入りのレモネードソーダにマスカルポーネアイスクリームを合わせた「フランス産アイスクリームのクリームソーダ レッドグレープフルーツレモネード&マスカルポーネ」、ひんやり大人のクリームソーダ2種をお楽しみください。

アフタヌーンティーブランドサイトニュースページ：https://www.afternoon-tea.net/article/love-and-table/summer_20210616/

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006 / MAIL press@ivy-company.jp

ショップコンセプト



One Crepe at a Time. 極上のクレープで幸せなひとときを。

一枚一枚丁寧に焼き上げたこだわりのクレープを、はちみつや発酵バターでシンプルに味わったりフルーツやソースでカスタマイズ。自慢の自家製ミルクレープは、クリームとフルーツを何層も重ねちよつと大きめで見た目も鮮やか。

人気のアフタヌーンティー・パスタやティー＆コーヒーとともに、ホームメイド・クレープパーラーで幸せなひとときを重ねてください。

クレープのこだわりについて

風味豊かな国産発酵バター、香ばしい香りのライ麦粉、優しい甘さのブラウンシュガー、もちもち食感を生み出すタピオカ粉を使用したこだわりのクレープ生地を一枚一枚丁寧に焼き上げています。

アフタヌーンティーの紅茶と合わせてとっておきのティータイムをぜひお楽しみください。

ホームメイドミルクレープ&シュゼット

【ホームメイドミルクレープ/プレミアムクラシック】

- 商品名：マンゴーのミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,980円（税込）
- 販売期間：7月15日（木）～9月1日（水）
- 商品説明：

芳醇な香りのフレッシュアップルマンゴーを贅沢に使用したミルクレープ。

パッションフルーツリキュール入りクリームがアクセント。

※数量限定となり、なくなり次第終了となります。



【シュゼット】

- 商品名：フルーツシュゼット マンゴー&マスカルポーネ
- 価格：お茶付き 1,540円（税込）
- 販売期間：6月24日（木）～9月1日（水）
- 商品説明：

一枚一枚丁寧に焼き上げた発酵バターとライ麦粉のクレープに、マスカルポーネアイスクリームとアップルマンゴーにパッションフルーツのソースを合わせシュゼット風に仕上げました。ココナッツがアクセント。

※表参道では実施なし



フランス産アイスクリームのクリームソーダ テイクアウトも発売！



店内メニュー
左：レモネード&ミルクバニラ
右：レッドグレープフルーツレモネード&マスカルポーネ



テイクアウト
左：レモネード&ミルクバニラ
右：レッドグレープフルーツレモネード&マスカルポーネ

- 商品名：フランス産アイスクリームのクリームソーダ レモネード&ミルクバニラ
- 商品説明：自家製レモンコンフィチュール入りレモネードソーダに、ミルクバニラアイスクリームを合わせました。
- 商品名：フランス産アイスクリームのクリームソーダ レッドグレープフルーツレモネード&マスカルポーネ
- 商品説明：レッドグレープフルーツ果肉入りのレモネードソーダにマスカルポーネアイスクリームを合わせました。
- 価格：各 858 円（税込）※テイクアウト 各 680 円（税込）
- 販売期間：6月24日（木）～9月1日（水）

夏限定のパスタ 2種

- 商品名：パスタ 海老とセミドライトマトのジェベーゼ
- 価格：お茶付き 1,430 円（税込）
- 販売期間：6月24日（木）～9月1日（水）
- 商品説明：
バジルソースに海老、セミドライトマトを合わせました。
レモンを搾ってお召し上がりください。



- 商品名：パスタ 蒸し鶏とハーブのアスパラクリームソース
- 価格：お茶付き 1,320 円（税込）
- 販売期間：7月15日（木）～9月1日（水）
- 商品説明：
蒸し鶏をアスパラガスの優しい味わいのクリームソースと合わせました。
フレッシュのイタリアンパセリとディルがアクセント。



パスタメニューはルミネ新宿、ルミネ横浜、静岡パルシェ、ルクア大阪 4 店舗で販売します。表参道店では販売しません。

ショップリスト

●アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 表参道

住 所：東京都渋谷区神宮前 4-3-2

T E L：03-6447-1411

営業時間：10：00～20：00

●アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ新宿

住 所：東京都新宿区西新宿 1-1-5 ルミネ新宿店 ルミネ 1 4F

T E L：03-6279-0829

営業時間：11：00～20：00

●アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ横浜

住 所：神奈川県横浜市西区高島 2-16-1 ルミネ横浜店 5 階

T E L：045-442-0620

営業時間：10：00～20：00

●アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 静岡パルシェ

住 所：静岡県静岡市葵区黒金町 49 パルシェ本館 1 階

T E L：054-204-5400

営業時間：10：00～20：00

●アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルクア大阪

住 所：大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア 5F

T E L：06-6151-1237

営業時間：11：00～20：00

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間が記載と異なる場合があります。

ブランド設立 40 周年を迎える Afternoon Tea

おかげさまで Afternoon Tea は 2021 年で 40 周年を迎えます。

お客様へ日頃の感謝の気持ちをお届けするため、Afternoon Tea LIVING、Afternoon Tea TEAROOM 共に、周年を記念した限定アイテムやメニューの発売、設立の 9 月に向けてブランドを盛り上げていく企画を発信していきます。



とっておきの、 時を、もっと。

一人ひとりのお客様の、
かけがえのない「時」と向き合い、
日常をちよつと素敵に変えてゆく。
これまでも、これからも。
生活に心の贅沢と心地よい刺激を。
————— “spice of a day”

<その他> アフタヌーンティーブランドサイト

<https://www.afternoon-tea.net/>

※新型コロナウイルス感染症の拡大防止による臨時休業や営業時間の短縮などにより、販売店舗や販売期間が予告なく変更になる場合がございます。