

銀座本店ショップ限定バタークリームケーキ 『GÂTEAU CRÈME AU BEURRE』2月28日(金)より発売開始

資生堂パーラーは、2020年2月28日(金)より『GÂTEAU CRÈME AU BEURRE』(ガトー クレーム オ ブール)を銀座本店ショップ限定で発売いたします。なつかしく、新しくもあるバタークリームケーキを、資生堂パーラースタイルでシェフパティシエが作りあげました。美しく重ねられたレイヤーの、それぞれの味となめらかな口どけをお楽しみいただけます。デザインのテーマは「銀座八丁目物語」。2019年11月にリニューアルされた、銀座本店ショップ限定品のパッケージとリンクしています。ティータイムに花を添える一品としておすすめです。



◆ 『GÂTEAU CRÈME AU BEURRE』2,160円：縦5.5cm×横12cm×高さ5.5cm

<商品情報>



二種類の厳選した北海道産バターそれぞれの特長を使い分けた、なめらかな口どけのバターケーキ。
アールグレイ紅茶がほんのりと香るバタークリームには、しっかりしたミルクの風味が特長の無塩バターを使い、中の生地には有塩バターで深みを出したキャラメルショコラと青森県産ドライ林檎のシロップ煮を丁寧に重ねました。
お召し上がりの30分ほど前に冷蔵庫から出し、室温に戻していただくことでより一層美味しく召し上がれます。

2019年11月リニューアル
銀座本店ショップ限定品 パッケージイメージ

※こちらの商品は要冷蔵です。
※一日数量限定商品のため、品切れの際はご了承ください。
※写真はイメージ、価格は税込みです。

<銀座本店ショップ>

住所：東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル1F
電話番号：03-3572-2147
営業時間：11:00~21:00
定休日：年末年始
URL：<https://parLOUR.shiseido.co.jp>



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社資生堂パーラー 広報担当 日比 (E-mail: yuka.hibi@shiseido.com)