

パンケーキブームに続くブームフード！アメリカ生まれの「ポップオーバー」が ラグジュアリー空間「MAIMON」に登場！！ 「福岡県産あまおう苺のポップオーバー」

株式会社 ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する銀座『MAIMON GINZA』、恵比寿『MAIMON EBISU』では、話題の「ポップオーバー」を使った新しいスイーツメニューを4月30日(木)の期間限定で提供いたします。



今話題の「ポップオーバー」とは？

「ポップオーバー」とは、小麦粉にたっぷりの卵を合わせて高温で焼き上げたアメリカ発祥のデニッシュの一種です。
その名前のとおり、弾けて飛び出したような個性的な形をしています。
シュークリームのシュー生地のようにありながら、外側はカリカリで内側はもちもちとした不思議な食感も特徴です。

【提供期間：2月21日(土)～4月30日(木)まで】

■福岡県産あまおう苺のポップオーバー ¥950+税

ポップオーバーの内側の空洞部分にフランボワーズピューレを染み込ませたスポンジとグラノーラを詰め、その上にマスカルポーネを使ったストロベリーフロマージュとヨーグルトクリームを添えました。
爽やかな2色のクリームでお召し上がりいただく甘すぎない大人のデザートです。

<提供店舗>

「MAIMON GINZA」 <http://r.gnavi.co.jp/g398526/>
 ■住所：〒104-0061 東京都中央区銀座 8-3 西土橋ビル 1～2F
 ■電話：03-3569-7733
 ■営業時間：【月・火・土】17:30～23:30、【水～金】～翌 4:00、【日・祝日】～23:00

「MAIMON EBISU」 <http://r.gnavi.co.jp/g398511/>
 ■住所：〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 2-3-14 CONZE 恵比寿 7～8F
 ■電話：03-3715-0303
 ■営業時間：【月～木・土・日・祝日】17:00～23:30、【金・祝前日】～24:00



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田
 TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.jp/>