

原宿発 極上のなめらかさの“飲めるティラミス”で話題沸騰中 ティラミス専門店「TIRAMISU LABO」が5/1(土)新メニュー 「チョコバナナティラミス」「マンゴーティラミス」を期間限定で販売

千葉県を中心に飲食店を展開している株式会社SHIP（本社：千葉県柏市 / 代表取締役：高瀬 久夫）が、東京 原宿に3月にオープンしたティラミス専門店「TIRAMISU LABO（ティラミスラボ）」が、5月1日(土)～6月30日(水)、期間限定の新メニュー「チョコバナナティラミス」と「マンゴーティラミス」を販売いたします。



カップティラミス専門店『ティラミスラボ』は、韓国スタイルの新しい食べ歩きスイーツとして、3月19日に東京 原宿にオープンしました。本格的なデザートのようなおしさは、イタリアンレストランで長年経験を積んだスタッフにより、クリーミーでコクが強いイタリア産マスカルポーネチーズと北海道産生クリームを厳選し、卵の黄身だけを使い、寒天とともに濃厚さと滑らかな食感のティラミスを開発。さらに、ふわふわとろとろの生ティラミスを味わっていただくために、その日に販売する分だけを調理しています。フォトジェニックな見た目も魅力で、現在もSNSで10代後半から20代の若い女性中心に注目を集めています。

定番のオリジナルティラミスをはじめ、いちご、抹茶、オレオなど全6種類のメニューが好評をいただいておりますが、この度、初夏の食べ歩きスイーツにぴったりの新メニューを発売します。フレッシュバナナとチョコソースが自家製ティラミスクリームと相性抜群の「チョコバナナティラミス」と、果肉感たっぷりのマンゴーソースが入った「マンゴーティラミス」の2種で、5月1日(土)～6月30日(水)の期間限定で販売いたします。当店のティラミスはお酒を使用していないので、お子様でも安心してお召し上がり頂けます。また、イトインのお席と屋根付きのテラス席もあり、雨の日でも安心してご利用頂けます。

「ティラミスラボ」では、ティラミスをより身近なスイーツにするため日々研究し、美味しさと笑顔を提供していきます。

【店舗情報】

店 名 : ティラミスラボ
住 所 : 東京都渋谷区神宮前1-15-4 Barbizon76
電 話 : 03-6721-1129
営業時間 : 11時～20時
定 休 日 : 不定休
Instagram : <https://www.instagram.com/tiramisulabo/>



【期間限定 新メニュー】



チョコバナナティラミス 600円

フレッシュバナナとチョコソースが自家製ティラミスクリームと相性抜群。フレッシュバナナはオーダーが入ってから盛りつけるので新鮮な美味しさでお召し上がり頂けます。



マンゴーティラミス 650円

甘みと酸味のバランスの良いマンゴーを使用した果肉感たっぷりのマンゴーソースが絶妙です。マンゴーティラミスケーキそのもののような仕上がりです。

【商品ラインナップ】



オリジナルティラミス 500円

まずはこれを食べてもらいたい、クセになる“飲めるティラミス”です。



いちごティラミス 680円

フレッシュいちごをそのままトッピングした見た目もかわいらしいティラミス。



オレオティラミス 600円

オレオのサクサク食感と心地よい苦味がティラミスと絶妙にマッチ。



ブルーベリーティラミス 680円

フレッシュブルーベリーの甘さと酸味がマスカルポーネと相性抜群です。



ショコラティラミス 650円

チーズクリームと濃厚チョコレートクリームを重ねた濃厚な甘さのティラミス。



抹茶ティラミス 580円

抹茶のほろ苦さとティラミスの甘味が引き立て合う美味しさです。

※価格は全て税込みです。

【株式会社SHIPについて】

「Smile & Enjoy」をモットーに、千葉県柏市を中心にレストラン15店舗を運営する株式会社ビードリーマーズのグループ会社として2019年12月に設立。スタッフとともに歩むお店づくりで、お客様を美味しい料理や飲み物、心あたたまるサービスでもてなします。

社 名：株式会社SHIP

本社所在地：千葉県柏市若柴184-1 柏の葉キャンパス149-1 オークヴィレッジ内

設 立：2019年12月1日

代 表：代表取締役 高瀬 久夫

事業内容：飲食店及び食品販売店の経営

本件に関するお問合せ先

株式会社SHIP 広報担当 大城 電話：03-6849-2812 mail：info@pr-office.jp