



## 食事とおやつとの融合「秋のモンパン」が登場！ 紫芋のモンブランフレンチトースト

10/31ハロウィンまで「プルミエメ」で期間限定発売

2021年設立の合同会社SUZU（所在地：東京都渋谷区、代表：鈴江恵子）が運営する、株式会社SUZU PR COMPANYのPR業務と連携し、“ちょっとよそゆきの朝ごはん”を提供するカフェ「プルミエメ」は、新メニューとして、お食事系 紫芋のモンブランフレンチトースト「秋のモンパン」を10月31日（月）のハロウィンまでの期間限定で提供いたします。

昨年秋冬に限定登場し好評を得た、パンの山をイメージしたオリジナルなフォルムの「モンパン」を進化させた初のお食事系のモンブランフレンチトースト。第一弾は紫と黄色のカラーリングから、ハロウィン気分で朝ごはん・ランチから夕方のおやつ・軽食としても楽しめる、ちょっとよそゆきのフレンチトーストです。11月1日（火）からは第二弾として、クリスマス向けのおやつ「冬のモンパン」が登場予定です。詳細はInstagramで随時告知いたします。

秋の  
期間限定  
メニュー

### 秋のモンパン

お食事系 紫芋のモンブランフレンチトースト

価格：1,700円（税込）※ワンドリンクオーダー制

販売期間：～2022年10月31日（月）

パン（pain）の山（mont=モン）のようなシンプルかつ目を引くフォルムの「モンパン」。2cm厚の「考えた人すごいわ」の食パンをオーダー後に約2分ほど無糖の卵液に浸して鉄板で焼き、表面をフランス産カソナードでキャラメリゼ。オリーブオイル和えのケール、原木ベーコン、甘酒玄米粉グラノーラ、東京産の無農薬バター・ナッツかぼちゃを使用したミルクィなアイスクリームをのせ、紫芋に生クリームやバターを合わせて練り上げた無糖で濃厚な特製クリームをモンブランのように絞り、シナモンと淡路島産岩塩を合わせたオリジナル塩を添えます。甘味と塩味、熱さと冷たさ、お食事とおやつなどの常識を覆すコントラストをお楽しみいただけるよう意識しました。カットすると色鮮やかな紫の中から、黄色や緑が現れ、プルミエメ流のハロウィン感を演出します。

「考えた人すごいわ」の食パン「魂仕込」

アイスを覆う紫芋の特製クリーム



### プルミエメ

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10

代々木公園ビル 2F

交通：東京メトロ千代田線

代々木公園駅1番出口より徒歩1分

小田急小田原線 代々木八幡駅より徒歩2分

電話：設置なし

営業時間：8:00-17:00（フード 16:00/ドリンク 16:30 L.O）

定休日：水曜（※祝日は営業）

店舗面積：60.64㎡（18.34坪）

客席：カウンター 11席・テーブル12席・

縁側席3席・個室2-4席

予約：個室のみ可（1室60分¥2,000～）

グランドオープン：2021年5月1日

支払方法：完全キャッシュレス決済

公式サイト：<https://premiermai.suzu-pr.com/>

Instagram：[https://www.instagram.com/premiermai\\_tokyo/](https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/)

【お問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY / 合同会社SUZU

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F MAIL：suzupr@suzu-pr.com 担当：小林・池田 TEL：080-6390-8284 <http://suzu-pr.com/>