

ANNIVERSAIRE CAFÉ

News Letter

2015年3月12日
アニヴェルセル株式会社

“フレッシュな香りと酸味”味の変化が楽しめる 「抹茶とチェリーのパンペルデュ」 旬の素材が香る、春の新スイーツ 3月11日(水)～新登場

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:中村 宏明)が運営する、「アニヴェルセル カフェ みなとみらい店」(神奈川県横浜市中区新港2-1-4)は、3月11日(水)より季節の新商品「香る抹茶クリームとダークチェリーコンポートのパンペルデュ フレッシュライム添え」を販売しております。

本商品は、フランス製のキャストアイロン※で提供する、当カフェで人気のあるオリジナルスイーツ「パンペルデュ(フレンチトースト)」の春の新メニューです。程よい甘さと心地よい渋味が口いっぱい広がる、宇治産抹茶を使用した抹茶のクリームとアイスクリームの上に、二種類のチェリーを使用したコンポートソースを合わせ、茶葉を仕上げにふりかけました。別添えのライムお好みで絞って頂くと、フレッシュな香りと酸味の味の変化がお楽しみいただけます。



※キャストアイロンとは、鋳鉄製のフライパンの事で、冷めにくい特徴を持っています。

【商品概要】

【商品名】香る抹茶クリームとダークチェリーコンポートのパンペルデュ フレッシュライム添え :1300円(税込)

【提供開始】2015年3月11日(水)～

【提供店舗】「アニヴェルセル カフェ」みなとみらい店 <http://cafe.anniversaire.co.jp/>

【提供時間】平日/12:00～22:00・土日祝/9:00～22:00(L.O.21:00)※定休日:火曜日(祝日の場合営業)

【特長】別添えのフレッシュなライムがアクセントになる、抹茶クリームと抹茶アイスの心地よい甘みと渋み、二種のチェリーソースが口の中で広がる「春のパンペルデュ」。冷たいアイスクリームと熱々のパンペルデュが絶妙な、春の訪れを感じられる味わいです。

<一般のお客様からのお問い合わせ先>「アニヴェルセル カフェ」みなとみらい店 電話番号:045-640-5188

<本リリースに関するお問い合わせ・ご取材依頼先>

アニヴェルセル株式会社 広報・PR室:須崎 ゆかり・^{かみこまき}上小牧 怜奈

【mail】pr@anniversaire.co.jp 【Tel】045-948-6396 【Fax】045-948-6923