

News Release

DOUTOR

2013年11月21日

華やかなホリデーシーズンにおすすめ
「贅沢ミラノサンド 炭焼きローストビーフ ～特製バルサミコソース～」
「ティラミス・ラテ フランボワーズ」など
11月28日より新商品が次々に発売

(株)ドトールコーヒー(本社：東京都渋谷区／代表取締役社長：鳥羽 豊)は、11月28日(木)から全国のドトールコーヒーショップで、「贅沢ミラノサンド 炭焼きローストビーフ ～特製バルサミコソース～」、ティラミスアレンジしたバリエーションドリンクの「ティラミス・ラテ フランボワーズ」などホリデーシーズンにおすすめの新商品を次々に発売します。

【商品名】 贅沢ミラノサンド 炭焼きローストビーフ
～特製バルサミコソース～

【価格】 480 円

炭火で焼き上げたしっとりやわらかなローストビーフを使用したご馳走感覚のミラノサンドです。

肉本来のうまみを引き出したローストビーフに、特製バルサミコソースを合わせ、濃厚なコクや旨みをプラスしています。ほんのりとした辛みを加えるレフォールマヨネーズをマッシュポテトと合わせ、味わいのアクセントにトッピングには、彩りと食感、香りのアクセントにクレソンとプチトマトをあしらひ、オードブルのような贅沢感を出しました。

ピリッとした辛味のあるクレソンやプチトマトなど彩りのよい野菜を組み合わせ、ご馳走感のある贅沢なミラノサンドです。

※「ミラノサンド グリルチキンとトマトのソース」は販売を終了いたします。



©Doutor Coffee Co., Ltd. 131128



©Doutor Coffee Co., Ltd. 131128

【商品名】 ティラミス・ラテ フランボワーズ

【価格】 S320 円～(税込)

寒くなる冬に特に好まれる甘く濃厚な味わいの「ティラミス」をイメージしたスイーツ仕立てのラテです。

ホリデー感をイメージさせる華やかな色合いのフランボワーズソースを合わせました。味わいのバランス、相性は抜群です。

ラテベースにはコクのあるクリームチーズと甘みとほろ苦さを感じるココアを使用し、ティラミスのおいしさを再現。さらに香り豊かな香ばしいヘーゼルナッツの風味を加えています。

ほどよい甘酸っぱさのフランボワーズソースをトッピング。ティラミスの濃厚感を引き立てながらも、後味をすっきりとまとめています。

News Release

【商品名】 モーニングBセット

ホットサンド ハムチーズ

～2種のとろけるナチュラルチーズ～

【セット価格】 380 円～(税込／選べるドリンク付)

寒い冬の朝にぴったりのホットサンドです。しっとりしたハムにトマトのうまみを凝縮したポモドーロソースとスライストマト、彩りと風味のアクセントにルッコラをサンドしています。とろけるチーズは、ゴーダチーズとステップンチーズの2種のナチュラルチーズを配合したクリーミーな味わいです。

※10時30分までの販売です。なお、「モーニングB ビーフパストラミとチェダーチーズ」は販売を終了いたします。



【商品名】 ラムレーズン ミルクレープ

【価格】 350 円(税込)

芳醇なラムレーズンが生み出す、上品で洗練された味わいの大人向けミルクレープ。リッチな気分を盛り上げる、この時期だけの限定商品です。丁寧に焼き上げたクレープとほどよい甘さのラムレーズンクリームが織りなすハーモニーをお楽しみください。

※14時からはケーキセット(500円/ドリンク付)の対象商品です。なお、「マロン ミルクレープ」は販売を終了いたします。



ドトールコーヒー広報室へのお問い合わせ

TEL:03(5459)9053 FAX:03(5459)9037 Email: news-release@doutor.co.jp

ドトールコーヒーHP: <http://www.doutor.co.jp>