

上品な甘さの白桃を焼きたてパイやミルクグラニータで楽しむ！

ジョリーパスタが白桃のドルチェ 2品を新発売

株式会社ジョリーパスタ（代表取締役社長：安元 祐貴 本社：東京都港区）が展開するパスタ専門店「ジョリーパスタ」は、6月4日（木）に、好評販売中の白桃のドルチェの新商品として、「焼きたてピーチパイ」と「白桃のミルクグラニータ」を発売します。



ジョリーパスタでは、4月下旬より白桃を使用したドルチェを販売しています。
6月からは、上品な甘さの白桃を、サクサクとした食感の焼きたてパイやイタリア・シチリア島発祥のかき氷“グラニータ”で楽しめるドルチェをお届けします。
ぜひお近くのジョリーパスタで、引き続き白桃のドルチェをお楽しみください。

焼きたてピーチパイ

590 円 (税込 649 円)



注文ごとに店内で焼き上げる、カスタード風味のサクサクとしたパイに、白桃コンポートやソース、ジェラート、ホイップをトッピングしました。上品な甘さの白桃コンポートが、香ばしくほんのり温かいパイや優しい甘さのジェラートとマッチします。

お好みで別添えのラズベリーソースをかけて、甘酸っぱい味わいをプラスしていただくのもおすすめです。

※ピーチパイの大きさは、直径約 12cm です。

白桃のミルクグラニータ

590 円 (税込 649 円)



ジョリーパスタの夏の定番ドルチェ“グラニータ”は、氷を粗く削ってつくるイタリア・シチリア島発祥のかき氷です。

今回は、白桃コンポートやソースとふんわりホイップの下に、ミルクグラニータやバタークッキー、ラズベリーソース、パンナコッタを重ねました。トップにかかった、ほんのりピンクの粉糖が可愛らしいポイントです。白桃コンポートは下層にも入っているため、上品な甘さの白桃を最後までご堪能いただけます。

お好みで別添えの紅茶シロップをかけて、ミルクティーのような優しい味わいへの変化もお楽しみください。

ご好評につき継続販売中！



“紅茶香る” 白桃のグラスドルチェ グランデ
690 円 (税込 759 円)



グラスドルチェ 白桃
490 円 (税込 539 円)

※ 全 322 店舗で販売予定です。(6 月 2 日時点)

以上