

【Journal Standard DINING】
ワイングラスで楽しむ、大人のための「フラワーパフェ」2種が新登場

「トミヒサアイス」のアイスを使用し、モクテルやナチュラルワインとのペアリングも楽しめる夏限定パフェ



株式会社ベイクルーズ（本社：東京都渋谷区、取締役社長：古峯 正佳）が運営する「Journal Standard DINING」は、旬の果実と花々が彩る夏限定「フラワーパフェ」2種を7月17日（金）から販売いたします。「トミヒサアイス」のアイスを使用し、旬の果実やエディブルフラワーを華やかにあしらった大人のためのパフェです。さらに、それぞれのパフェに合わせたモクテルやナチュラルワインとのペアリングもご用意し、ティータイムからディナータイムまでお楽しみいただけます。

■素材の魅力を引き出す「トミヒサアイス」

今回のフラワーパフェには、素材の魅力を引き出した「トミヒサアイス」のアイスを使用しています。

北海道・夕張メロンのみずみずしい甘みをそのまま閉じ込めた「夕張メロンアイス」、フレッシュミントだけで爽やかさを表現した期間限定の「チョコミントアイス」、フランス・イズニー社のフロマーージュブランを使用したコク深いアイス、人気フレーバーの「チョコレートアイス」など、それぞれの素材が持つ個性を大切に仕上げられています。

また、「チョコレート&フロマーージュブラン」には、長野県・西沢農園で低農薬栽培された希少な国産タイベリーを使用。華やかな香りと美しい酸味が、パフェ全体に奥行きをもたらします。

トミヒサアイス

2017年に新宿で誕生したアイスブランド。元フレンチレストランのシェフパティシエールが、生産者を訪ねて厳選した食材を使用し、素材が持つ甘みや酸味、香りを生かしたアイスづくりを行っています。

Instagram：https://www.instagram.com/tomihisa_ice/?hl=ja



フラワーパフェ「チョコレート&フロマーージュブラン」



フラワーパフェ「夕張メロン&チョコミント」


・フラワーパフェ「チョコレート&フロマーージュブラン」

濃厚なチョコレートアイスと、フランス・イズニー社のフロマーージュブランを使用したアイスに、長野県・西沢農園の希少な国産タイベリーを合わせたフラワーパフェ。ブラックベリーとラズベリーを掛け合わせたタイベリーは、バラを思わせる華やかな香りと甘酸っぱさが特徴。チョコレートとの相性も良く、上品な味わいをお楽しみいただけます。

クリスピーショコラやスパイス香るオーロラポッキーなど、食感や香りのアクセントも重ねた、最後の一口まで楽しめるパフェです。

・フラワーパフェ「夕張メロン&チョコミント」

夕張メロンのソルベと青肉メロンの果実を一度に楽しめる、夏限定のフラワーパフェ。フレッシュミントをたっぷり使用したチョコミントアイスを合わせ、モヒートジュレやパートフィロの軽やかな食感がアクセントを添えます。メロンのみずみずしい甘みと爽やかなミントの香りが広がる、暑い季節にぴったりの一品です。

《販売概要》
販売開始日：7月17日(金)15:00～

提供時間：15:00～

展開店舗：Journal Standard DINING

商品名/価格
【単品】 フラワーパフェ「夕張メロン&チョコミント」 ￥1,750 (税込)

【単品】 フラワーパフェ「チョコレート&フロマージュブラン」 ￥1,850 (税込)

ペアリングセット
【カフェSET】 + ¥750 (税込)

コーヒー/紅茶/ハーブティー

【モクテルSET】 + ¥1,000 (税込)

「チョコレート&フロマージュブラン」：フルージュ

「夕張メロン&チョコミント」：ヴァージンモヒート

【ワインSET】 + ¥1,250 (税込)

「チョコレート&フロマージュブラン」：イル・ファルネート ベルツメイン (赤/イタリア)

「夕張メロン&チョコミント」：ボネ・ユトー ミュスカデレ・ボネブラン (白/フランス)

※各パフェに合わせたペアリングセットもご用意しております。詳しくは店頭にてご案内いたします。

■「Journal Standard DINING」とは

2025年に25周年を迎えた「J.S. BURGERS CAFE」が大人のダイニングへと進化し登場。

薪火で丁寧に焼き上げるグリル料理や旬の食材を活かしたメニューは、五感で楽しむ特別な体験に。

肩ひじ張らずにゆったり過ごせる空間は、日常の延長でありながら非日常の贅沢を演出します。さまざまなひと時に寄り添い、訪れるすべての時間を特別な時間としてお届けします。

 HP：<https://www.digs-shinjuku.com/journal-standard-dining>

 Instagram：https://www.instagram.com/journalstandard_dining/

〈SHOP LIST〉

Journal Standard DINING

住所：東京都新宿区新宿4-1-7 3F

TEL：03-5367-0185

■会社概要
〈株式会社ベイクルーズ〉
創立：1977年7月22日

代表取締役会長：杉村 茂

取締役社長：古峯 正佳

本社所在地：東京都渋谷区渋谷1-23-21

事業内容：レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売、フィットネス事業の運営

グループ会社：株式会社Saint James Japon、株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、Foodies USA, Inc.

HP：<http://www.baycrews.co.jp/>
展開飲食ブランド：J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、eggslut、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごっつ食べなはれ、お弁当 ごっつ食べなはれ、Butter、やきにく山笑ふ、BAYCREW'S FOOD MARCHE、THE STAND fool so good(s)、J.S.BURGERS Jr. Journal Standard DINING、JOURNAL STANDARD CAFE

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社ベイクルーズ PR 塚原

E-mail：food_press@baycrews.co.jp Tel：03-5728-4616(代表) mobile：080-4378-2159(直通)