PRESS RELEASE

2016年9月26日 アニヴェルセル株式会社

"カボチャ""マロン"のスイーツ&ドリンク、"秋刀魚"ソテーなど、旬の味覚が登場

表参道の秋の訪れ堪能する、全6種の新作メニュー提供開始!

~アニヴェルセル カフェ 表参道にて、10月5日から~

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:平井 雅丈)が運営する、「アニヴェルセル カフェ表参道」 (東京都港区北青山3-5-30)では、秋の味覚を堪能できる、料理・スイーツ・ドリンクの全6種の期間限定メニューを 2016年10月5日(水)から提供します。



<秋の新作メニューイメージ>

今年の秋限定メニューでは、カボチャの自然な甘味や味わいを堪能でき、ほのかな塩味が後引く「ポティロン」や、酸味・甘味・渋味などの風味豊かな味わいに、食感や香りも楽しめる「レコルト」など、"和"を表現した "カボチャ"と"マロン"のスイーツ2種が新登場。そして、カボチャクリームの優しい甘さに、ほろ苦いエスプレッソとカラメルソースが大人心地よい「カラメル・ポティロンラテ」など、2種のホットドリンクも登場します。

また、料理では、旬の"秋刀魚"をスモークしてからソテーし香ばしく深みある味わいに仕上げ、酸味のしっかりとしたグ リヴィッシュソースを添えてさっぱりとした「スモーク秋刀魚のソテー なめらかなじゃがいものピューレ」など、実りの 秋を感じる2種をご用意しました。

表参道通りに面したテラス席で色づき始める並木道を眺めながら、旬の味覚たっぷりの限定メニューと共に秋の 訪れをお楽しみください。

『秋の期間限定メニュー』概要

【商品概要】<スイーツ> ・ポティロン…700円 ・レコルト…700円

<ドリンク> ・カラメル・ポティロンラテ…1,000円 ・マロン・ロイヤルミルクティー…1,000円

<料理> ・スモーク秋刀魚のソテー なめらかなじゃがいものピューレ:1,000円

・スパゲッティー ベーコンとトリュフ 温泉卵のクリームソース カルボナーラ風:1,300円

【提供期間】2016年10月5日(水)~11月30日(水)/【営業時間】平日/11:00~22:00•土日祝/9:00~22:00

【開催店舗】「アニヴェルセル カフェ 表参道」東京都港区北青山3-5-30 TEL: 03-5411-5988

【店舗URL】http://cafe.anniversaire.co.jp/

※スイーツ/料理の提供時間は以下の通りとなります。

<スイーツ>…平日・土日祝11:00~21:00 <料理>…平日・土日祝17:30~21:00

<本リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先> アニヴェルセル株式会社 広報・PR 担当 [Mail] pr@anniversaire.co.jp 【Tel] 045-948-6396 【Fax] 045-948-6923

ANNIVERSAIRE CAFÉ

【補足資料】商品詳細



ポティロン:700円

生地の塩味とカボチャの甘味がバランス良く、ほろ苦いカラ メルがカボチャの甘さを引き立てています。

生地の中のカボチャは、しょうゆとみりんで一度煮つけにすることにより、素材の風味豊かな後引く味わいになっています。



レコルト:700円

カシスクリームの酸味とイチヂクのプチプチとした食感をアクセントに、ラム酒の香るクリームが特徴的な洗練された味わいを和栗クリームで包み込みました。ほのかな渋みの抹茶クランブルを周りにあしらい、和を表現しています。



カラメル・ポティロンラテ:1,000円<ホットのみ> 濃厚なカボチャピューレと相性の良い生クリームをたっぷり乗

せた贅沢な 1 杯。カボチャの甘みとエスプレッソ・カラメルソースの程よい苦味が、大人心地よいひと時を演出します。



マロン・ロイヤルミルクティー:1,000円 <ホットのみ> セイロン茶葉のさらっとしたロイヤルミルクティーにマロン の甘露煮を添えて、ほんのり甘く漂う香りをお楽しみくだ さい。



<u>スモーク秋刀魚のソテー</u> なめらかなじゃがいものピューレ:1,000円

旬の秋刀魚をスモークしてからソテーし、より香ばしく深みある味わいに仕上げています。酸味のしっかりとしたグリヴィッシュソースを添え、さっぱりとお召し上がりいただけます。



スパゲッティー ベーコンとトリュフ 温泉卵のクリームソース カルボナーラ風:1,300円 卵を混ぜ合わせずに添えた、軽い口当たりのカルボナーラ風スパゲッティー。 茸の王様トリュフを加えとても贅沢なパスタに仕上げています。