

ANNIVERSAIRE CAFÉ

PRESS RELEASE

2017年11月28日

アニヴェルセル株式会社

クリスマス期間限定のケーキ2種&ドリンク3種登場 インスタ映えも叶う！「Christmas Fair」開始 — 「アニヴェルセルカフェ 表参道」にて 12月6日(水)から —

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:平井 雅丈)は、特別な記念日を演出する「アニヴェルセルカフェ 表参道」(東京都港区北青山3-5-30)にて、クリスマスの時期だけの限定メニュー全5種(ケーキ2種、ドリンク3種)を、2017年12月6日(水)から12月25日(月)の期間にご提供いたします。更に、全4品のクリスマス限定コースメニューが、12月20日(水)から25日(月)の6日間限定で登場します。



クリスマス限定メニューでは、ケーキ2種とドリンク3種が登場。まずケーキは、冠をイメージしたベリーフルーツのタルト「クーロンヌ」、ドイツ伝統のパン菓子「シュトレン」と、この時期にぴったりのスイーツをご用意しました。

また、季節に合わせたドリンクとして、ドライオレンジと雪のような綿あめを入れて完成するホットドリンク「ジュエ～おもちゃ～」、クリスマスリースをイメージした可愛いらしいドリンク「アムール～愛～」、宝石のように美しい「ビジュ～宝石～」など、クリスマスを彩るドリンクをご用意しました。

更に、クリスマス限定コースメニュー(全4品、食前酒、コーヒー又は紅茶付き)は、6日間限定で登場します。ケヤキ並木がイルミネーションに染まるこの時期に、大切な方と一緒にロマンティックな時間をお楽しみください。

【Christmas Fair 概要】

【商品名】スイーツ2種:「クーロンヌ」:700円、「シュトレン」:500円<全て税込価格>
ドリンク3種:「アムール～愛～」:1,000円、「ビジュ～宝石～」:1,100円
「ジュエ～おもちゃ～」:1,000円<全て税込価格>

【提供期間】2017年12月6日(水)～12月25日(月)

【店舗概要】「アニヴェルセル カフェ」表参道店 〒107-0061 東京都港区北青山3-5-30 Tel:03-5411-5988
営業時間:11:00～22:00(土日祝9:00～) 定休日:なし ※12月23日(土)、24日(日)のみ23時まで
URL:<http://cafe.anniversaire.co.jp/>

<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

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

ANNIVERSAIRE CAFÉ

【ディナーコース】全4品(スパークリングワイン、前菜、魚、肉、デザート/パン・コーヒー又は紅茶付)

:8,000円(税込)/1人

※ディナーコースの商品は、アラカルトでもご提供致します。

【提供期間】2017年12月20日(水)～25日(月)

【予約】Tel:03-5411-5988、URL:<http://cafe.anniversaire.co.jp/>



クリスマス限定メニュー 全5種 <全て税込価格>



画像左よりアムール、ピジュー、ジュエ

■「アムール～愛～」：1,000円

ホワイトチョコレートと苺のピューレシロップに、熱々のミルクを注ぎました。クリスマスリースをイメージした可愛いドリンクです。大切な人とお過ごし頂くという意味を込めてお子様から大人まで幅広くお楽しみ頂ける味わいに仕上げました。

■「ピジュー～宝石～」：1,100円

クランベリージュースとスパークリングワイン、ほのかに香るパッションフルーツを合わせたカクテルです。宝石のような美しさをお楽しみ下さい。

■「ジュエ～おもちゃ～」：1,000円

ドライオレンジと綿あめを入れて完成するクランベリーのホットドリンクです。綿あめは遊び心をイメージし、幸せで楽しげなクリスマスを表現しました。

■「クーロンヌ」：700円

冠をイメージしたベリーフルーツのタルトです。暖かく優しい気持ちが伝わり、誰もが冠をかぶる特別な日に“笑顔が増えますように”との想いで作りました。



■「シュトレン」：1皿2カット：500円

発酵生地には黒糖でコクを出し、ドライフルーツとナッツをたっぷり散りばめ、中央にローマジパンを包み込んだシュトレンです。



イメージ画像

<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

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

ANNIVERSAIRE CAFÉ

クリスマス限定コースメニュー 全4種：食前酒(スパークリングワイン)、パン、コーヒー又は紅茶付き
〈全て税込価格〉 コース価格：8,000円/人

■「前菜」：海の幸と彩り野菜のサラダ仕立て 人参のヴィネグレット ～Joyeux noel～メリークリスマス：単品2,000円

クリスマスをイメージする色鮮やかな野菜と海の幸。お皿の周りには、聖夜の星空を思わせる人参ピューレとあしらいを飾り、心躍るクリスマスを表現した豪華な一品です。



■「魚料理」：平目と白身魚ムースのクレピネット焼き 白ワインソース～Cristaux de neige～雪の結晶：単品2,800円

平目と白身魚ムース、旨味のプレゼントをクレピネットで包み込み、優しく火を通して仕上げました。雪に見立てた白ワインソースとサフラン風味のチュイル(クッキー)での食感をお楽しみ下さい。



■「肉料理」：牛フィレ肉のロティ フォアグラソテー添え トリュフ香る赤ワインソース～Sainte nuit～聖なる夜：単品3,200円

牛フィレ肉を真空し、低温でゆっくりと時間をかけて柔らかく仕上げました。希少なフォアグラとトリュフ香る濃厚で艶のある赤ワインソースを絡めてお召し上がり下さい。



■「デザート」スノードーム：単品1,500円

フロマージュブランムースを雪原に見立て、ドーム状の飴の中には、サンタのメレンゲ細工とチョコレートツリーで、クリスマスデザートを演出した一品です。

