



かき氷×季節のフルーツで爽やかにアレンジした夏のテーブルデザート  
**「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」夏の新作デザートを6月1日よりご提供**  
 ブランドのシンボル「クレープ・シュゼット」も鳴門オレンジを使用した夏バージョンでお届け



ライムのソルベとマンゴーのクレープ



パラディ・プレリ



クレープ・シュゼット 季節のフルーツ&amp;バニラアイス添え

洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」のカフェ業態の旗艦店「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」(運営：株式会社シュゼット、以下「銀座アンリ」)は、かき氷や季節のフルーツで爽やかにアレンジした夏の新作デザートを6月1日(水)より期間限定でご提供します。

「銀座アンリ」の喫茶スペース「サロン・ド・テ」では今回、夏の新作デザートとして3品をご用意。人気のクレープデザートをかき氷でアレンジした『ライムのソルベとマンゴーのクレープ』が登場します。マンゴーを贅沢に使用し、オリジナルクレープ生地の中にもマンゴーピューレを加え、上品な甘みのココナッツクリームと重ねました。そして、お客様の目の前で、爽やかなライムのソルベをかき氷のようにおかけして仕上げる、涼味あふれる一皿です。

また、那須高原のリゾートホテル「二期倶楽部」とのコラボレーション第4弾として、「アンリ・シャルパンティエ」のテクニカルアドバイザーを務める、仏パティスリー界の第一人者クリストフ・フェルデルが特別に手掛けた『パラディ・プレリ』(1,728円)は、バニラムース、パッションパレ、マンゴーソースの3つのマリアージュをお楽しみいただける、目にも鮮やかな一皿。パッションの酸味に、マンゴーとバニラの甘みが絶妙な味わいを生み出しています。

そして今回、ブランドの原点である『クレープ・シュゼット』に夏バージョンが登場。爽やかな酸味が特長の鳴門オレンジを1個まるごと使用し、濃厚ながらもさっぱりとした夏向けのデザートに仕上げました。夏期限定トッピングとして、バニラビーンズを贅沢に使った「バニラアイス添え」(+216円)もご用意しています。

さらに、銀座メゾン限定スイーツとして、ショップスペース「ブティック」にて静岡産マスクメロンをふんだんに使用した『マスクメロンのショートケーキ』(994円、※「サロン・ド・テ」では1,102円でご提供)を発売します。生クリームやジュレにもメロンの風味を贅沢に加えて仕上げた逸品。“世界一美しいショートケーキ”と賞されるアンリ・シャルパンティエが自信を持ってお届けする、夏のショートケーキの最高峰です。



マスクメロンのショートケーキ

2015年にオープンした「銀座アンリ」は「ワンダーランド」をテーマに、非日常的な空間演出と一流のおもてなしで、アンリ・シャルパンティエブランドを世界に向けて発信するショーケースとして展開しています。“お菓子を通じて幸せ・喜び・驚きを届けたい”という理念のもと、シンボルである「クレープ・シュゼット」を始め、お客様の目の前で仕上げるスタイルで本格的なテーブルデザートをご提供。季節毎にこだわりの新作デザートを生み出しています。



今後も「銀座アンリ」では、世界中のお客様をお迎えしながら、特別な場所にふさわしいクオリティとサービスで、かけがえのない記念日、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしていきます。

## ■「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」夏の新作デザート概要

【提供期間】2016年6月1日(水)より提供開始～8月末まで

【提供場所】B1F「サロン・ド・テ」 ※価格はすべて税込

### ◎ライムのソルベとマンゴーのクレープ／1,944円

※日本橋高島屋店でもご提供

マンゴーを贅沢に使用したオリジナルのクレープを、上品な甘みのココナッツクリームと重ねました。お客様の目の前で、爽やかなライムのソルベをかき氷のようにおかけして仕上げます。



### ◎パラディ・プレリ／1,728円

～「二期倶楽部」コラボレーションデザート～

アニスの香るビスキュイとバニラクリーム of 絶妙なハーモニー、そしてフレッシュなマンゴーとパッションフルーツの爽やかな酸味と甘い香りを、二期倶楽部の牧草地(プレリ)をイメージした優しい緑のショコラ・ブランでコーティングした、目にも鮮やかな一皿です。



### ◎クレープ・シュゼット 季節のフルーツ添え／2,160円

ブランドのシンボルである「クレープ・シュゼット」に、爽やかな酸味が特長の鳴門オレンジを1個まるごと使用した一品。夏にぴったりのマリージュを存分にご堪能ください。

※季節限定トッピング:バニラアイス添え／+216円

「クレープ・シュゼット」に季節限定のトッピングとして、バニラアイスをご用意。バニラビーンズを贅沢に使用した濃厚な味わいとともどうぞ。



## ■「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」店舗限定スイーツ概要

【販売期間】2016年6月1日(水)より提供開始～8月末まで

【販売場所】1F「ブティック」 ※価格はすべて税込

### ◎マスクメロンのショートケーキ／994円

※「サロン・ド・テ」での喫茶利用時は1,102円でご提供

静岡産マスクメロンを贅沢に使用して仕上げた、夏のショートケーキの最高峰。生クリームやジュレにもメロンの風味を加えてリッチに。サンドしたカスタードクリームとともに、まるやかなメロンの味わいをお楽しみください。



## ■店舗概要

【名称】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ

【所在地】東京都中央区銀座2-8-20 ヨネイビル 1F・B1F

【営業時間】サロン・ド・テ(席数60席)、ブティック 11:00～20:00(L.O.19:30)

バーメゾン(席数8席) 15:00～23:00(L.O.22:30) / 日曜・祝日 13:00～20:00(L.O.19:30)

【お問合せ】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ

TEL:03-3562-2721 <http://www.henri-charpentier.com/shop/ginza-maison/>

## ■「アンリ・シャルパンティエ」とは・・・

1969年、本格デザート「クレープ・シュゼット」を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」(運営:株式会社シュゼット)。百貨店を中心に抜群のブランド認知をベースとして高い顧客支持を集めると同時に、百貨店以外のチャネルや海外展開にも挑戦を続けるハイクオリティなフォーマルブランドです。現在、全国87店舗を展開し、製造販売のほか、カフェ事業やOEM生産など、さまざまな事業を推進中です。