



和菓を贅沢に使用したピスタチオのクレープ、宝石に見立てたぶどうのデセールなど
「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」秋の新作デセールを 9 月 1 日よりご提供
 新提案の「初摘みアーモンドフィナンシェ」も焼き立てのテーブルデザートとして登場



マドモアゼル・レザン(1,500 円)



和菓とピスタチオのクレープ(1,700 円)



初摘みフィナンシェのデセール(1,300 円)

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、栗やぶどう、いちじくなど、季節のフルーツを贅沢に使用した秋の新作デセールを 9 月 1 日(火)より順次、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、秋の新作デセールとして 5 品をご用意。「アンリ・シャルパンティエ」自慢のクレープ生地を用いた『和菓とピスタチオのクレープ』(1,700 円)は、オーダーをいただいてから 1 枚 1 枚丁寧に焼き上げた色鮮やかなピスタチオ風味のクレープに、和菓を贅沢に合わせた一品。ワゴンサービスでお客様の目の前で和菓をキャラメリゼし、ラム酒で香りづけをして仕上げます。ふんわりとした甘い香りが広がる、旬の素材が織りなす絶妙なマリージュをご堪能ください。

『マドモアゼル・レザン』(1,500 円)は、マドモアゼルがドレスをまとい、宝石を身に着けた姿をイメージしたデセール。ホワイトチョコレートのムースに、宝石に見立てたみずみずしいぶどうのコンポートをのせて、きらめくゼリーで包みました。周りをソーテルヌ(貴腐ワイン)の泡でアレンジし、見た目にも可愛い仕上がり。ムースのさっぱりした甘さが口いっぱいに広がります。また、『いちじくのミルフィーユ』(1,300 円)は、赤ワイン煮のいちじくとローストしたいちじく 2 種類の味を自家製バニラアイスとあわせて楽しめます。そして、アーモンドの初物を使用した季節限定の焼き菓子「初摘みアーモンドフィナンシェ」をテーブルデザートにアレンジしたメニューもご用意。オーダーをいただいてから焼き上げるフィナンシェは、摘みたてのフレッシュなアーモンドの香りと風味がより一層引き立ちます。

さらに、那須高原のリゾートホテル「二期倶楽部」とコラボレーションし、「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プロデュースした『パラディ・ローズ』(1,800 円)が登場します。モンブランをベースに、栗とローズの新しい味の組み合わせで、お皿もカカオバターでピンク色に染めたモダンな一品。フェルデルの豊かな感性が詰まった、これまでにないデセールです。



今春オープンした「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セール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」秋の新作デセール概要

【提供期間】2015 年 9 月 1 日(火)より順次提供開始

【提供場所】B1F「サロン・ド・テ」メニュー ※価格はすべて税別

◎和栗とピスタチオのクレープ／1,700 円

＜提供:9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)＞

1 枚 1 枚丁寧に焼き上げたピスタチオ風味のクレープに和栗を贅沢に使用したデセール。お客様の目の前で和栗をキャラメリゼし、ラム酒で香りづけして仕上げます。



◎マドモアゼル・レザン／1,500 円

＜提供:9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)＞

ホワイトチョコレートのムースに、宝石に見立てたみずみずしいぶどうのコンポートをのせて、きらめくゼリーで包みました。周りをソーテルヌの泡でアレンジした可愛い一品です。



◎いちじくのミルフィーユ／1,300 円

＜提供:10 月 16 日(金)～11 月 30 日(月)＞

赤ワインで煮込んだいちじくと、ローストしたいちじくの 2 種類の旬の味をお楽しみいただくミルフィーユ。自家製バニラアイスとあわせてお召し上がりください。



◎初摘みフィナンシェのデセール／1,300 円

＜提供:9 月 16 日(水)～10 月 15 日(木)＞

ご注文頂いてから焼き上げるフィナンシェは、初摘みアーモンドの風味豊かな香りが広がります。プレーン、栗とチョコの 2 つの味わいをキャラメルアーモンドのパルフェとともにどうぞ。



◎「二期倶楽部」コラボレーションデセール

パラディ・ローズ／1,800 円

＜提供:9 月 20 日(日)～11 月 20 日(金)＞

仏パティスリー界の第一人者 クリストフ・フェルデルが二期倶楽部がある那須高原のすばらしい情景をお皿の上に表現した、栗とローズを組み合わせた新たな味のモンブラン。お皿もカカオバターでピンク色に染めたモダンな一品です。



■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)、プティック 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.cafe-henri-charpentier.jp/>

■「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)。全国 86 店舗を展開し、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。今年、販売 40 周年を迎える主力商品の「フィナンシェ」が年間販売数でギネス世界記録に認定されました。