



「アンリ・シャルパンティエ」冬の新作デセールを12月1日よりご提供

◎名作「クリスマス・キャロル」の一品を再現したクリスマスデセールが登場！

◎「銀座メゾン」×「二期倶楽部」コラボレーションデセール第2弾もスタート



プラム・プディング



フロマージュ・ショコラのオモニエール



ポム・ルージュ

株式会社シュゼットが展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」のサロン・ド・テ併設店(東京都・銀座メゾン、兵庫県・芦屋本店、兵庫県・酒蔵通り店、滋賀県・浜大津店)にて、名作「クリスマス・キャロル」の一品を再現したクリスマスデセールや冬にぴったりな温かいデセールなど、冬の新作デセール4品を12月1日(火)より順次、期間限定でご提供します。

この冬の注目デセールは、クリスマス直前の期間で提供する『プラム・プディング』。1843年の刊行より、世界中で愛されるC・ディケンズの名作「クリスマス・キャロル」の中にも登場し、イギリスでクリスマス伝統の味わいとして親しまれている一品を当時のレシピのまま再現しました。洋酒に漬けたプラムの濃厚な味わいがするケーキを、ワゴンサービスにてお客様の目の前で、ラム酒でフランベし香りづけをして仕上げます。

また、季節のデセールとしてご用意したのは2品。ツリーに見立てたチョコレートが目を惹く『フロマージュ・ショコラのオモニエール』は、濃厚なチーズクリームを「アンリ・シャルパンティエ」特製のクレープで包み、ショコラのパルフェに重ねました。フランベの炎でゆっくり溶かしたチョコレートとベリーソースに絡めてお召し上がりください。『ポム・ルージュ』は、赤く美しい紅玉りんごを使い、カルヴァアスで香りづけをして仕上げます。チップ、ソテー、スープと紅玉りんごを贅沢に使用し、アップルパイをアレンジした冬にぴったりな温かいデセールです。お好みでシナモンをかけていただくと、さらに香りを楽しんでいただけます。

さらに、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」では、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から生まれたスペシャルデセールの第2弾となる『パラディ・ブラン』(白い楽園という意味)をご提供します。本作は「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、フランスのパティスリー界の第一人者であるクリストフ・フェルデルが特別にプロデュースしました。フラン生地と甘酸っぱいグロゼイユを忍ばせたタルトの上には、バニラの香るなめらかなホワイトチョコレートの優しい味わいのムースを乗せています。メレンゲと粉砂糖で、那須高原の冬と雄大な雪山をイメージし、赤いいちごは二期倶楽部の温かなおもてなしの心を表現しています。ベリーの爽やかな酸味となめらかなショコラブランのクリームとの絶妙なハーモニー、サクツとしたメレンゲの食感をお楽しみください。



パラディ・ブラン

“お菓子を通じて幸せ・喜び・驚きを届けたい”というブランド理念のもと、「アンリ・シャルパンティエ」のサロン・ド・テでは、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セールをご提供。季節ごとにこだわりの新作デセールを生み出しています。

■「アンリ・シャルパンティエ」冬の新作デザート概要 ※価格はすべて税別

◎プラム・プディング

提供店舗：銀座メゾン、芦屋本店、酒蔵通り店、浜大津店
提供期間：12月19日(土)～12月25日(金)
価格：銀座メゾン 1,350円 / 芦屋本店 1,150円 / 酒蔵通り店 1,150円 /
浜大津店 1,050円

C・ディケンズの名作「クリスマス・キャロル」にも登場する一品を、当時のレシピのまま再現。
ラム酒でフランベし、香りづけをして仕上げます。



◎フロマージュ・ショコラのオモニエール

提供店舗：銀座メゾン、芦屋本店、浜大津店
提供期間：12月1日(火)～12月25日(金)
価格：銀座メゾン 1,700円 / 芦屋本店 1,400円 / 浜大津店 1,300円

濃厚なチーズクリームを「アンリ・シャルパンティエ」特製のクレープで包み、ショコラのパ
ルフェに重ねています。ツリーに見立てたチョコレートをフランベの炎でゆっくり溶かして
いきます。ベリーのソースに絡めてお召し上がりください



◎ボム・ルージュ

提供店舗：銀座メゾン、浜大津店
提供期間：12月1日(火)～2月29日(月)
価格：銀座メゾン 1,600円 / 浜大津店 1,200円

赤く美しい紅玉りんごを使い、アップルパイをアレンジ。チップ、ソテー、スープと紅玉りん
ごを贅沢に使用しました。カルヴァドスで香りづけをして仕上げます。お好みでシナモン
をかけて香りをお楽しみください。



◎パラディ・ブラン (「二期倶楽部」コラボレーションデザート)

提供店舗：銀座メゾン ※二期倶楽部内レストランでもご提供
提供期間：12月8日(日)～2月14日(日)
価格：1,500円

仏パティスリー界の第一人者 クリストフ・フェルデールが特別にプロデュース。ブラン生
地と甘酸っぱいグロゼイユを忍ばせたタルトの上には、バニラの香るなめらかなホワイト
チョコレートの優しい味わいのムースが。メレンゲと粉砂糖で、那須高原の冬と雄大な雪
山をイメージし、赤いイチゴは二期倶楽部の温かなおもてなしの心を表現しています。



■銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ 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.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。
(23,664,327 個 / 2012 年 10 月 1 日～2013 年 9 月 30 日) <http://www.suzette-shop.jp/henri>