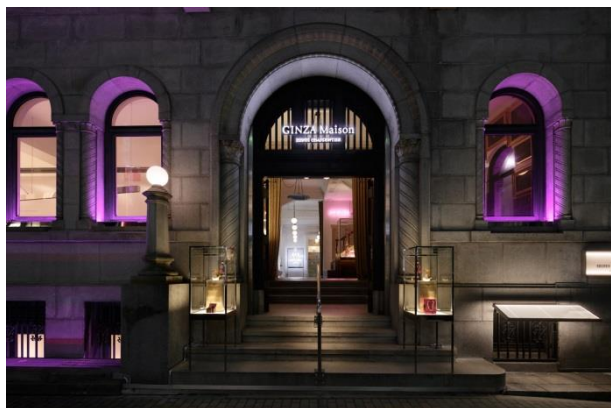




「アンリ・シャルパンティエ」×「二期倶楽部」コラボレーション企画
 ワンランク上の“花金”を彩る「Apéritif(アペリティフ)」を4月22日(金)より月1回開催
 旬の野菜のフィンガーフード&こだわりのフィンガースイーツをフリーフローとともに



「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」外観



バーメゾン

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、那須高原のリゾートホテル「二期倶楽部」(運営:株式会社二期リゾート)とのコラボレーション企画「Apéritif(アペリティフ)」を2016年4月22日(金)より毎月1回金曜夜に開催いたします。

“アペリティフ”は、日本で“食前酒”として知られていますが、フランス・パリでは“食事の前にお酒を楽しむ習慣”として根付いています。金曜日や土曜日の夜に、気軽なフィンガーフードとシャンパンなどのドリンクとともに、気の置けない仲間とおしゃべりを楽しむアペリティフは、ゆとりあるフランスの食生活に欠かせないひとときです。

このフランス独自の食文化を日本に紹介する本企画は、“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をもつ「アンリ・シャルパンティエ」とホテル運営を通じて“新しい文化と美意識のかたち”を追求する「株式会社二期リゾート」のコラボレーションから生まれました。

本格デザートとアルコールを楽しむことのできる「バーメゾン」にて、「二期倶楽部」の旬の野菜を使用したフィンガーフードや「アンリ・シャルパンティエ」によるこだわりのフィンガースイーツを、シャンパンやワインなどのドリンクと合わせて、心ゆくまでお楽しみいただけます。

初回となる4月22日(金)は、2002年に「アンリ・シャルパンティエ」のクリエイティブ・ディレクターに就任し、現在はテクニカルアドバイザーとして技術指導を担っているフランス・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フィンガースイーツを手掛けます。また、次回以降の「Apéritif」は毎月1回金曜夜に開催してまいります。

「銀座アンリ」では、非日常的な空間演出と一流のおもてなしで、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いたします。

■「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」 Apéritif(アペリティフ) 概要

【日時】2016年4月22日(金) 18時~21時

※以降、毎月1回金曜日に開催。詳細はホームページへ <http://www.henri-charpentier.com/shop/ginza-maison>

【場所】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ 1F「バーメゾン」

【料金】6000円(税込) 【定員】20名

【申込】TEL:03-3562-2721<銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ>まで電話予約 ※定員になり次第、申込終了

【内容】「二期倶楽部」の旬の野菜を使用したフィンガーフードや「アンリ・シャルパンティエ」によるフィンガースイーツのブッフェ、シャンパンやワインをはじめとするドリンクのフリーフロー

※4月22日(金)のみ、フェルデルシェフによるフィンガースイーツをお楽しみいただけます。

■「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」について

「アンリ・シャルパンティエ」のカフェ業態の旗艦店として2015年4月にグランドオープン。「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。本格的なテーブルデザートをお召し上がりいただく「サロン・ド・テ」、ブランドを代表するフィナンシェなどの焼き菓子や人気の生ケーキを豊富に取り揃えた物販スペース「ブティック」、さらに、同ブランドの店舗としては唯一の本格デザートと合わせてアルコールを楽しむことのできる「バーメゾン」を併設。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まいります。

【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)

【席 数】サロン・ド・テ:60 席、バーメゾン:8 席

【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。

HP:<http://www.henri-charpentier.com/>

■株式会社二期リゾートについて 公式 HP:<http://www.nikiresort.jp>

1986 年、那須高原に日本型のリゾートホテル「二期倶楽部」を開業し、「自然との共生」「アート・オブ・ライフ」をテーマに、日本独自のホスピタリティの本質を追求し続けています。豊かな自然環境と、その洗練されたホスピタリティは高い評価を受け、オーストラリア・International Traveller 誌「Best 100 hotels」に日本から唯一選出されました。ホテル事業を中心に芸術・食・デザインの総合的な事業を展開しています。

■クリストフ・フェルデールのプロフィール



1966 年フランス・アルザスに生まれ、15 歳より修業を始める。美食の国・ルクセンブルクの大公御用達のパティスリー「オーバーヴァイス」、パリの「フォション」、三つ星レストラン「ギイ・サヴォア」で経験を積み、その後わずか 23 歳にして「オテル・ド・クリヨン」のシェフ・パティシエに就任。14 年間に渡ってその重職を務める。著書は 30 冊以上に及び、製菓レシピブックの分野においては、フランスのパティスリー界の第一人者として注目されている。2004 年フランス共和国芸術文化勲章騎士章、2009 年フランス共和国国家功労章騎士章受章。