



自慢のショートケーキが“カクテル”に！新感覚のカクテルデセールが登場
 「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10月1日よりご提供
 二期倶楽部コラボデセール第5弾は、真っ赤なりんごがキラリと輝く『パラディ・ポム』



パラディ・ポム



カクテルショートケーキ



アップルパイのバニラアイス添え

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、ショートケーキおよびチーズケーキをカクテルスタイルでご提供する新感覚デセールや、旬のフルーツ・りんごを使用した秋の新作デセールを10月1日(土)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、秋の新作デセールとして4品をご用意。“世界一美しいショートケーキ”と賞され、数々のメディアにおいてランキングに輝く、「アンリ・シャルパンティエ」自慢のショートケーキを“カクテル”にアレンジした新感覚デセール『カクテルショートケーキ』が登場します。スパークリングワインにバニラとたまごを泡立てたクリームと生クリームの層を重ねました。天面に泡に忍ばせたいちごのリキュールといちごのソースが、ショートケーキの風味を感じさせる逸品です。



カクテルチーズケーキ

同シリーズの『カクテルチーズケーキ』も、スパークリングワインにチーズの泡のクリームとバニラ風味の生クリームを重ね、サブレをはさんで、アクセントにピンクのビスキュイを飾りました。最後にレモンを削って香り豊かに仕上げています。どちらも、アルコール・ノンアルコールの両方をご用意しています。

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5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・ポム』(りんごパラダイスの意味)は、二期倶楽部の庭と森をイメージした、サテンのように煌めくデセール。グラニュー糖をまとってキラリと光るりんごの中には、いちじくやアプリコットのフルーツソテーと、アーモンドやピスタチオ、クルミなどを砕いて詰め込み、はちみつとシナモンの香りとともに、繊細なハーモニーをご堪能いただけます。

さらに、銀座メゾン限定ケーキとして、旬の紅玉りんごを使用した『アップルパイのバニラアイス添え』をご用意。たっぷりのりんごを焼き上げた、しっとりとした口当たりとやさしい甘さの、季節を感じるアップルパイです。バニラビーンズを贅沢に使用した濃厚な味わいのバニラアイスとともにどうぞ。ショップスペース「ブティック」にてお持ち帰りいただける商品(ホール)もご用意しています。

昨春オープンした「銀座アンリ」は、“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」秋の新作デザート概要

【提供期間】2016年10月1日(土)より提供開始～12月末まで

【提供場所】B1F「サロン・ド・テ」 ※価格はすべて税込

◎カクテルショートケーキ／1,620円

スパークリングワインにバニラとたまごを泡立てたクリームと生クリームの層を重ねました。天面の泡に忍ばせたいちごのリキュールといちごのソースが、ショートケーキの風味を感じさせます。新感覚のショートケーキをお楽しみください。

※アルコール・ノンアルコールの両方をご用意。



◎カクテルチーズケーキ／1,620円

スパークリングワインとチーズの泡のクリームにバニラ風味の生クリーム。サブレをはさみ、レモンを削って香り豊かに仕上げました。アクセントにピンクのビスキュイを飾った、新感覚のチーズケーキをお楽しみください。

※アルコール・ノンアルコールの両方をご用意。



◎パラディ・ボム／1,944円

～「二期倶楽部」コラボレーションデザート第5弾～

二期倶楽部の庭と森をイメージした、サテンのように煌めくデザート。グラニュー糖をまとってキラリと光る赤いりんごの中には、フルーツソーテと砕いたナッツが入り、はちみつとシナモンの香りとともに、繊細なハーモニーをご堪能いただける逸品です。タタンのソルベを添えてどうぞ。



◎アップルパイのバニラアイス添え／1,048円

旬の紅玉りんごを使用してアップルパイに仕上げました。たっぷりのりんごを焼き上げた、しっとりとした口当たりとやさしい甘さの、季節を感じるアップルパイです。バニラビーンズを贅沢に使用した濃厚な味わいのバニラアイスとともにどうぞ。

※1F ショップスペース「ブティック」でお持ち帰りいただける商品(ホール 4,320円)もご用意しています。



■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。