



マンゴーや白桃など旬のフルーツがたっぷり！目の前で仕上げる演出も楽しい涼やかな逸品 「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」夏季限定デセールを6月1日(木)よりご提供



ライムのソルベとマンゴーのクレープ
¥1,944(税込)



クレープ・シュゼット 季節のフルーツとバニラアイス添え
¥2,484(税込)

洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」を展開する株式会社シュゼット(本社:兵庫県西宮市、代表取締役社長:蟻田剛毅)は、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」(以下、「銀座メゾン」)にて、マンゴーや白桃など季節のフルーツを贅沢に使用した夏季限定のデセールを、6月1日(木)より提供いたします。

「アンリ・シャルパンティエ」のブランドのシンボルである「クレープ・シュゼット」は、創業当時から変わらず、お客様の目の前でフランベして仕上げています。今回は、旬の白桃をたっぷり使ってアレンジ。白桃のふくよかな果実を、もちりとした手焼きのクレープと一緒にお召し上がりいただける、今だけの味わいです。オレンジ果汁を煮詰めたシュゼットソースの黄色に生える白桃の美しさと、甘くてジューシーな果実のマリアージュを、フランベによる青い炎の優雅なパフォーマンスとともに楽しみください。トッピングとして、バニラビーンズをふんだんに使ったオリジナルのバニラアイスもご用意しています。温かいクレープにとろりととろける冷たいアイスが相性抜群です。

そして、マンゴーを使ったオリジナルクレープに、濃厚なマンゴーソースと上品な甘みのココナッツクリームを重ねた「ライムのソルベとマンゴーのクレープ」。爽やかなオレンジ色が目にも鮮やかな一皿です。こちらも目の前で酸味のきいたさっぱりとした味わいのライムのソルベをかき氷のように振りかけて仕上げる、涼味あふれる逸品です。どちらも「アンリ・シャルパンティエ」らしい演出で、この季節ならではの涼やかさをご堪能いただけます。

2015年にグランドオープンした「銀座メゾン」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。今後も「銀座メゾン」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」夏季限定デセール概要

【提供期間】2017年6月1日(木)～8月末まで

【提供場所】B1F「サロン・ド・テ」、1F「バーメゾン」 ※価格はすべて税込/バーメゾンは18時以降、別途サービス料10%

◎クレープ・シュゼット 季節のフルーツ添え/2,268円 (トッピング:バニラアイス添え/+216円)

※芦屋本店でもご提供(1,836円)

◎ライムのソルベとマンゴーのクレープ/1,944円

■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1階・B1階

【営業時間】サロン・ド・テ 11:00～20:00 (L.O.19:30)

バーメゾン 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/>