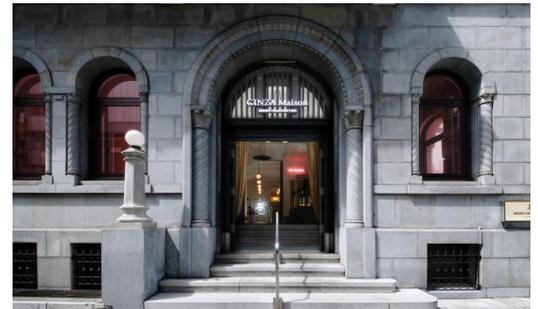


# 「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」がリニューアルオープン！ ～洗練された空間で、銀座限定デセールを楽しむ贅沢なひと時をご提供～



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)が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」を4月28日(土)リニューアルオープンします。

スタイリッシュに生まれ変わったサロンスペースでは、本格的なテーブルデザートをお客様の前で実演するワゴンデセールに加え、季節の素材を使った銀座メゾン限定のデセールをお楽しみいただけます。洗練された空間でゆったりとした味わい深いひと時をお過ごしいただけます。また、総ガラス張りのお菓子工房を併設する物販スペースでは、フィナンシェやマドレーヌなどの焼き菓子、銀座限定の生ケーキなどを販売します。

## ■銀座メゾン限定デセールのご紹介



### ジャルダン・テヴェール ¥3,000(税抜・ドリンク付)

フランス語で「抹茶の庭」。抹茶のkok深い甘みと苦みにグレープフルーツがふわりと香り、サブレ、アイス、求肥を使用することで一口ごとに食感・温度の変化を楽しめます。仕上げにカップに注ぐ“軽い”キャラメルソースがアクセント。カップを割ると溢れ出すソースを絡めてお召し上がりいただけます。



### フェルム・オレンジ ¥3,000(税抜・ドリンク付)

フランス語で「オレンジ畑」。クリームショコラとマスカルポーネのムースに、アクセントにシュトロイゼルとミルクソルベを添えました。主役のオレンジはフレッシュ、ソース、ソテーと3つの表情で存分に味わえます。ショコラの蓋にあたたかなソテー・オレンジを注ぐと、時間差で蓋が抜けるなど、見た目にも楽しい一品です。

4/28(土)～5/6(日)の期間中、銀座メゾンにて1,500円以上お買い上げ、ご利用いただいたお客様、各日先着100名様に「Henri & Sylvia」のマカロンをプレゼントいたします。(※なくなり次第終了)

○Henri & Sylvia (アンリ&シルビア)

世界一美しいケーキを作るといわれる著名なケーキデザイナー、シルビア・ワインストック氏とのコラボレーションによって誕生した、「アンリ・シャルパンティエ」のプライダルにおける最高峰ラインアップです。引菓子やプチギフトも取り扱っております。

## ■銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ(GINZA Maison HENRI CHARPENTIER)

所在地:東京都中央区銀座2-8-20 ヨネイビル1階

電話番号:03-3562-2721 営業時間:11:00～20:00(L.O.19:30) 席数:20席

### アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデザート『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」(国内89店舗、海外2店舗)。ギネス世界記録®を誇るフィナンシェや、世界準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。公式 HP: <http://www.henri-charpentier.com/>

