

ANNIVERSAIRE CAFÉ

PRESS RELEASE

2019年11月8日

アニヴェルセル株式会社

イルミネーションとともに、特別なひとときを演出する 「クリスマス期間限定メニュー」提供開始！

— 「アニヴェルセルカフェ 表参道」にて 11月8日(金)から —

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:松田 健一)は、特別な記念日を演出する「アニヴェルセルカフェ 表参道」(東京都港区北青山3-5-30)にて、クリスマス時期だけの限定メニューを、2019年11月8日(金)から12月25日(水)の期間にご提供いたします。



今年は、ツリーやリースをモチーフとした一目見ただけでクリスマスを感じられるデザートをご用意。昨年多くの方にご好評いただいた「シュトレン」も登場し、表参道にクリスマスを呼び込みます。ドリンクはホッと温まる「フラッフィー・チャイ」を販売。2種のフレーバーをお楽しみいただけます。

また、クリスマスムードが最高潮に盛り上がる12月20日(金)からの6日間限定で、シェフ特製のクリスマスランチ・ディナーコースが登場いたします。

イルミネーションが煌めく表参道のケヤキ並木を眺めながら、ぜひ大切な方とお越しくださいませ。

【Christmas Fair 概要】 <全て税抜価格>

【商品概要】

▼スイーツ3種

「サパン」：800円、「クーロンヌ」：800円、「シュトレン」：500円

▼ドリンク3種

「フラッフィー・チャイ」：1,100円、「フラッフィー・ストロベリー・チャイ」：1,100円、

「クリスマス ラズベリー ベリーニ」：1,200円

▼クリスマスランチ・ディナーコース(全4~5皿+ドリンク)

ランチ：5,000円~6,500円、ディナー：9,000円~11,000円 / 1名様

【提供期間】

2019年12月20日(金)~12月25日(水)

※クリスマスランチ・ディナーコースのみ2019年12月20日(金)~12月25日(水)の期間限定で提供、完全予約制

<本リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先> アニヴェルセル株式会社 広報・PR

【Mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 03-5786-1080 【Fax】 03-5786-0800

ANNIVERSAIRE CAFÉ

【店舗概要】

「アニヴェルセルカフェ 表参道」

〒107-0061 東京都港区北青山3-5-30

営業時間：11:00～21:00(土日祝9:00～) 定休日：なし

Tel: 03-5411-5988 URL: <http://cafe.anniversaire.co.jp/>

クリスマス限定デザートメニュー 全 3 種 <全て税抜価格>

■「サパン ～Sapin～ もみの木」：800円

バナナとチョコレートを合わせ、アクセントにナツメグのクランブルを入れました。ナッツで飾り付けをし、クリスマスツリーを表現。見た目も食感もお楽しみいただけるケーキです。頂点の星がケーキ全体を美しく輝かせます。



■「クーロンヌ ～Couronne～ リース」：800円

クリスマスリースをイメージし、リング状のタルトにたくさんのベリーとホワイトチョコの柵をあしらいました。ベリーの鮮やかな赤色がクリスマスの華やかな雰囲気にピッタリのデザートです。



■「シュトレン ～Stollen～」：500円

ドイツではクリスマスの定番ケーキであるシュトレン。発酵生地には黒糖でコクを出し、ドライフルーツとナッツをたっぷり散りばめ、アーモンド香るローマジパンを中央に包み込みました。



※画像はイメージです。

<本リースに関する報道関係者からのお問い合わせ先> アニヴェルセル株式会社 広報・PR

【Mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 03-5786-1080 【Fax】 03-5786-0800

ANNIVERSAIRE CAFÉ

クリスマス限定ドリンクメニュー 全 3 種 <全て税抜価格>

■「フラッフィー・チャイ」：1,100円

チャイオリジナルブレンドをたっぷりのミルクと生クリームでじっくり抽出しました。ジンジャーブレッドがほのかに香る、心も身体も温まる一杯です。贅沢なコクとふわふわなクリームをお楽しみください。



■「フラッフィー・ストロベリー・チャイ」：1,100円

「フラッフィー・チャイ」にストロベリーシロップを加えた一杯。チャイのスパイス風味とストロベリーの酸味がとてもよく合います。なめらかなクリームの上には、フリーズドライのベリーをトッピングしました。



■「クリスマス ラズベリー ベリーニ」：1,200円

クリスマス期間限定のベリーニをご用意。フランス産ラズベリーネクターの濃厚な甘酸っぱさと、さわやかな炭酸がはじけるオリジナルカクテルです。(ノンアルコールもお選びいただけます)



ANNIVERSAIRE CAFÉ

クリスマスディナーコース 概要、メニュー紹介 <全て税抜価格>

■コース概要

提供期間：2019年12月20日(金)～2019年12月25日(水)の6日間

内容：全4～5皿+ドリンク(コースにより乾杯酒やワインをご用意いたします)

価格：ランチ：5,000円～6,500円、ディナー：9,000円～11,000円 / 1名様

時間：ランチ(12月20日～25日)11:00

ディナー(12月20日、23日～25日)18:30、(12月21日、22日)17:30、20:00

※時間指定完全予約制となります。詳しいコース内容およびご予約は店舗へお問い合わせください。

■コースメニュー紹介(コース期間中は単品でも注文可)



■Hors d'oeuvre

「低温調理したボタン海老のタルタル クリスマスの装い ～Joyeux noel～ メリークリスマス」：単品価格 2,200円

ボタン海老を低温調理することで、プリプリの食感に仕上げました。色鮮やかな野菜や香り豊かな海老パウダーとともに、さわやかな味のわさびソースでお召上がりください。華やかなクリスマスイメージした、見た目にも美しい一皿です。



■Pottage

「じゃがいものポターージュ トリュフの香り ～Nuit de neige～ 雪夜」：単品価格 1,400円

じゃがいもと相性のよいトリュフの香りが口の中いっぱい広がる、のどごしなめらかなポターージュです。美しく広がる雪原に見立てた一皿で、心温まる幸せをお楽しみください。



■Poisson

「舌平目と白身魚ムースのヴァプール カリフラワーとポットルガの白ワインソース ～Paysage urban～ 楽しい街並み」：単品価格 2,600円

白身魚のムースを舌平目で包み、優しく蒸し上げ、クリーミーでふわっとした食感に仕上げました。カリフラワーのソースにポットルガを散りばめることで、光り輝く冬の街並みを表現しています。



■Viande

「国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込みとフォアグラのソテー ～Le meilleur jour～ 最高な一日」：単品価格 3,200円

希少な国産牛ほほ肉を 24 時間マリネし、じっくりと丁寧に煮込みました。ソースには赤ワインを使用、ほんのりとスパイスも香ります。とろっとした口どけのフォアグラとともに、クリスマスの贅沢をご堪能ください。

※ランチは「国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み」のみ(+500 円でフォアグラのソテーを付けることができます)

<本リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先> アニヴェルセル株式会社 広報・PR

【Mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 03-5786-1080 【Fax】 03-5786-0800

ANNIVERSAIRE CAFÉ

■Lunch Dessert

「ルミエール ~Lumière~ 光」：単品価格1,600円

スイートチョコやフランボワーズソースを、ホワイトチョコで作られたクリスマスキャンドルの中に閉じ込めました。最後に紅茶のソースを注ぐことで、すべてが溶け合わさり、クリスマスだけの甘く贅沢なお時間をお楽しみいただけます。クリスマスらしさを存分に感じていただけるランチデザートです。



■Dinner Dessert

「ラール ~L'arbre~ クリスマスツリー」：単品価格 1,600円

聖なる夜に輝くクリスマスツリーをイメージしました。ホワイトチョコのムースとポルト酒に漬けたいちごのジュレを合わせ、周りをいちごクリームで飾りました。チョコの濃厚さといちごの程よい酸味を感じるディナーデザートです。クリスマスの特別なひとときに、さらなる幸せを呼び込む一皿です。

