

アニヴェルセル表参道が贈る、芳醇な秋の味覚！ ～期間限定の新作メニューのご案内～

アニヴェルセル株式会社は、特別な記念日を演出する「アニヴェルセル表参道」(東京都港区北青山 3-5-30)の「アニヴェルセル カフェ」にて、2011年10月3日(月)～11月30日(水)の期間限定で、「ハーブティーフェア」を開催。体質改善・リラックス効果の高いハーブティーとご一緒にご賞味いただきたい「モンブラン」や「秋パフェ」「秋パスタ」など、テラス席で秋の風を感じながら、期間限定の新作メニューをお楽しみいただけます。

「アニヴェルセル表参道」のギフトコレクションでは、秋季限定ショコラ「マロングラッセ」や「マンディアン 2011」が好評発売中。ハート型チョコレートケーキの記念日限定「フォンダンショコラ」は、10月より登場いたします。

ANNIVERSAIRE CAFÉ

ハーブティーフェア

今回の「ハーブティーフェア」では、既存の2種類に、新たに4種類を加えて、全6種類のハーブティーをご用意。夏に溜まった疲れをほぐし、体質改善・リラックス効果の高い種類を厳選しました。表参道の開放的なテラス席で秋の涼しい風を感じながら、ハーブティーで心も体も温まり、安らぎのひとときを過ごしてはいかがでしょうか。

■開催期間

2011年10月3日(月)～11月30日(水)

■価格

ポットサービス(2杯分)/各¥1,000(税込)

■種類

◇ ミサイクーチン 【新メニュー】

東南アジア原産シソ科の多年草で「猫ひげ」の意味を持つヘルシーティー。デトックスや、穏やかなお通じ、生活習慣病の改善で注目されています。

◇ ジャーマンカモミール 【新メニュー】

甘い香りと軽い口当たりのリラックスハーブティー。ストレス軽減や体を温める作用を期待できます。

◇ ジンジャーレモン 【新メニュー】

冷え対策に強い味方のジンジャーに、胃や喉あれが気になる方におすすめのリコリスなど、5種類をブレンドしました。

◇ 温もりりんご 【新メニュー】

りんごの温かみのある味わいが、大人の方からお子様まで人気のブレンドティー。血液浄化や消化促進、美肌効果で注目されています。

◇ フルーツハーブティー 【既存メニュー】

心と体両方をサポートする12種類のハーブをブレンド。ベリーは美肌や疲れ目に効果があると言われ、カモミールが心の安定をもたらします。

◇ ミントハーブティー 【既存メニュー】

リフレッシュ効果の高い9種類のハーブをブレンド。爽快感溢れるハーブの香りが、気持ちを切り替えたい時におすすめです。



パリの街角を思わせるような「アニヴェルセル カフェ」



ジンジャーレモン



温もりりんご



フルーツハーブティー



ミントハーブティー

「モンブラン」2種

日本産とフランス産それぞれの栗の特徴を活かし、個性豊かなモンブランに仕上げました。テイクアウトも可能なので、秋の“おもたせ”としてもおすすめです。

モンブランフランス

濃厚な甘みの特徴のフランス産の栗を使用し、酸味の効いたカシスクリームと合わせました。フランス栗の甘みとカシスの酸味のマリアージュをお楽しみください。

- 価格：¥800(税込)
- 販売期間：2011年9月30日(金)まで



モンブランジャポネ

愛媛産の上質な栗をたっぷり使い、香り高いラム酒と合わせました。和栗本来の繊細な風味を堪能していただけるように、シンプルに仕上げた王道モンブランのタルトです。

- 価格：¥800(税込)
- 販売期間：2011年10月31日(月)まで



「アニヴェルセルパフェ」

秋を代表する食材である栗を使用したアニヴェルセルオリジナルパフェ。イタリア産・フランス産の2種類のマロンを使用し、キャラメルソースの苦みとラム酒の香りが、マロンの味を引き立てます。マロンブリュレ・マロンケーキ・マロングラッセと、栗をふだんに使用した大人好みの贅沢なパフェです。

- 価格：¥1,000(税込)
- 販売期間：2011年10月3日(月)～11月30日(水)



「イベリコ豚と木の子のペンネ」

白ワインをたっぷり使用したイベリコ豚のラグーと、旬の国産木の子をクリームソースで仕上げました。他の豚肉にはない深い旨味とさっぱりとした味わいが特長のイベリコ豚と木の子のマリアージュを、ワインとご一緒に、秋の夜長のひとときにお楽しみください。

- 価格：¥1,300(税込)
- 販売期間：2011年10月3日(月)～11月30日(水)



「マロングラッセ」

厳選した北イタリア産のマロングラッセを粗くクラッシュし、マロンの食感を残したまま、パリパリに仕上げたチョコレートと、チョコレートガナッシュでサンドしました。ショコラティエの手絞りによるチョコレートは、3種類のカカオを使用、マロングラッセの甘みとの絶妙なマリージュを楽しませてくれます。

- 価格：6個入り [エキストラビター・ビター・ミルク 各2個] ¥1,600
(全て税込) 12個入り [同 各4個] ¥3,200
- 販売期間：2011年12月25日(日)まで
- 賞味期限：冷蔵保存10日間
- その他：洋酒使用(アルコール分2.2%以上)



「マンディアン 2011」

アニヴェルセルの秋季人気ショコラ「マンディアン」が、限定のフルーツを身に纏った2011年版として新登場。ケーキのように可愛いフォルムと、彩り豊かな木の実とフルーツのマリージュ。パリっとした食感が楽しい3種類のカカオを使用したショコラカップと、とろりと滑らかなガナッシュのコントラストが楽しい大人のデザートです。

- 価格：6個入り [スイート・ミルク・ホワイト 各2個] ¥1,700、
(全て税込) 12個入り [同 各4個] ¥3,400
16個入り [スイート6個・ミルク6個・ホワイト4個] ¥4,500
- 販売期間：2011年12月25日(日)まで
- 賞味期限：冷蔵保存10日間



スイートマンディアン

スイートショコラを使用。①ペカンナッツ×ラズベリー×ピスタチオ ②クランベリー×ストロベリー×レモンピールの2種。

ミルクマンディアン

ミルクショコラを使用。①パイナップル×オレンジピール×ヘーゼルナッツ ②ストロベリー×キウイ×アップルの2種。

ホワイトマンディアン

ホワイトショコラを使用。①ケルミ×メロン×ストロベリー ②グリーンレーズン×クランベリー×マンゴーの2種。

「フォンダンショコラ」

記念日限定の「フォンダンショコラ」は、チョコレートラバーにはたまらない濃厚な可愛いハート形のショコラ。とろけるような生チョコレートをしっとりとした生地でサンドし、口に入れた瞬間にホワッとひろがるカカオの香ばしさと、しっとりとした食感、中からトロツとした濃厚なコクのある生チョコレートとのハーモニーがやみつきになる大人のチョコレートギフトです。

- 価格：6ピース入り ¥3,200(税込)
- 販売期間：2011年10月1日(土)～2012年6月17日(日)
- 賞味期限：冷蔵保存5日間



<一般のお客様からのお問合せ先表記>

「アニヴェルセル表参道 ギフトコレクション」

〒107-0061 東京都港区北青山3-5-30 TEL.03-3478-5488(代表)

「アニヴェルセル カフェ」 営業時間:10:00～23:30 金・土・祝前日 10:00～24:00

〒107-0061 東京都港区北青山3-5-30 Tel.03-5411-5988

ホームページ PC <http://giftcafe.anniversaire.co.jp/> モバイル <http://m.anniversaire.co.jp/>

<本リリースに関するお問い合わせ・ご取材依頼先>

アニヴェルセル(株) 広報担当/半澤恵里奈

Tel.045-948-6390 Fax.045-948-6923

アニヴェルセル PR 代行/(株)ブラップジャパン/蒲原・千田・星川

Tel.03-3486-7355 Fax.03-3486-7507