PRESS RELEASE

2018年6月29日

アニヴェルセル株式会社

# シトラスの爽やかさとハーブの香りを味わう期間限定フェア 「シトラスハーブ」開催!

―「アニヴェルセルカフェ みなとみらい横浜」にて 6月29日(金)から―

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:平井 雅丈)は、特別な記念日を演出する「アニヴェルセルカフェ みなとみらい横浜」(神奈川県横浜市中区新港2-1-4)にて期間限定フェア「シトラスハーブ」を開催し、ドリンク5種、スイーツ2種、コース1種を2018年6月29日(金)から9月9日(日)の期間提供いたします。



ドリンクは見た目にも涼しげな5種が登場。ハーブや柑橘類の香りがたっぷりのコーディアル(=ハーブや柑橘類を漬けたシロップ)を使用したノンアルコールドリンク「エルダーフラワーローズ」、「アップルコリアンダー」、「ライムレモングラス」の3種をご用意。また、シトラス系フルーツをたっぷりと使用し、見た目にも爽やかなアルコールドリンクとして「シトラスモヒート」、「シトラスマリン」の2種を提供いたします。

スイーツは、レモンの酸味とヨーグルトムース、バニラアイスの甘みが絶妙な「レモンヨーグルタルト」、グラスの中に蜂蜜漬けにしたレモンと紅茶のゼリーがアクセントにした「ハニーレモンパフェ」の2種をご用意。

さらに、レモンとハーブを贅沢に使用した前菜~パスタ~メイン~デザートまでのコースを1種類ご提供いたします。 夏本番を迎えるこの時期に、バリエーション豊富に揃えた爽やかな風味の数々を是非お楽しみください。

## 【シトラスハーブ】開催概要 <全て税込価格> ※はアルコール飲料

【商品名】コース1種:「ハーブ・ナチュール」:3,000円(前菜・パスタ・メイン・デザート)

スイーツ2種:「レモンヨーグルタルト」:1,300円、「ハニーレモンパフェ」:1,000円 ドリンク5種:「エルダーフラワーローズ」:950円、「アップルコリアンダー」:950円

「ライムレモングラス」:950円、※「シトラスモヒート」:950円、※「シトラスマリン」:950円

【提供期間】2018年6月29日(金)~9月9日(日)

【店舗概要】「アニヴェルセルカフェ みなとみらい横浜店」神奈川県横浜市中区新港2-1-4 Tel:045-640-5188

営業時間 平日(月・水・木)/12:00~17:00・平日(金)/12:00~22:00 土日祝/9:00~22:00

定休日:火曜日 URL:http://cafe.anniversaire.co.jp/

# ANNIVERSAIRE CAFÉ

# 全8種 メニュー紹介 <全て税込価格>

#### ■「ハーブ・ナチュール」:3,000円

レモンとハーブを使用した前菜・パスタ・メイン・デザート全4 品のコース料理をご提供致します。アニヴェルセルカフェが ご提供する爽やかなひと時を是非ご堪能下さいませ。 前菜:生ハムとカマンベールチーズのバケッティーヌ パスタ:キャベツとレモンのペペロンチーノ メイン:ハーブ豚のグリル ハーブコーディアルソース コーヒーもしくは紅茶付き



※コーディアル=ハーブやフルーツを漬け込んだシロップのこと









#### ■「アップルコリアンダー」:950円 (写真左)

林檎とコリアンダーをブレンドした甘酸っぱさを表現したコーディアル\*をベースに、甘さ控えめにマイルドな味わいに仕上げました。

■「エルダーフラワーローズ」:950円 (写真中央) ローズとエルダーフラワーのコーディアル※をベースに、たっぷりのミックスベリーで見た目も華やかに仕上げました。

■「ライムレモングラス」:950円 (写真右) ライムとレモングラスをブレンドした爽やかでスパイシーな コーディアル\*をベースに使用し、爽快な甘酸っぱさが口 いっぱいに香るノンアルコールカクテルです。

■「シトラスモヒート」:950円 (写真左) ※アルコール飲料 フレッシュなライムやオレンジなど、シトラスフルーツを贅 沢に使用したすっきり爽やか系モヒートです。

■「シトラスマリン」:950円 (写真右) ※アルコール飲料 レモンのすっきりとした甘酸っぱさとホワイトソーダのまろや かな甘さがバランス感抜群のドリンク。爽やかなブルー色と デンファレの花がフォトジェニックに映ります。

#### ■「レモンヨーグルタルト」:1,300円

サクサクとした生地にヨーグルトムースとバニラアイスを合わせたレモンタルト。輪切りのレモンを添えて、甘すぎずさっぱりとした口当りに仕上げました。

## ■「ハニーレモンパフェ」:1,000円

グラスの中には蜂蜜漬けにしたレモンにマカロンとさっぱりと したシャーベット、アクセントには紅茶ゼリーをトッピングしまし た。 夏の暑い日に食べたくなる爽やかなパフェに仕上げまし た。