

# ANNIVERSAIRE CAFÉ

PRESS RELEASE

2019年10月17日

アニヴェルセル株式会社

上品な“宇治抹茶”など、秋の味覚を堪能する期間限定フェア

「A TASTE OF AUTUMN MATCHA」開催!

— アニヴェルセルカフェ みなとみらい横浜 にて —

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 みなとみらい横浜」(神奈川県横浜市中区新港2-1-4)にて、時期限定のメニューをご提供するフェア「A TASTE OF AUTUMN MATCHA」を11月22日(金)まで開催いたします。



暑さも和らぎ秋めくこの時期に、「アニヴェルセルカフェ みなとみらい横浜」では、京都の老舗が生み出したこだわりの抹茶を使用したバリエーション豊富なドリンク4種、パティシエが抹茶の香りを最大限に引き出しプレート上に美しく盛り合わせたスイーツが1種、秋の味覚をふんだんに取り入れたフード3種など、味覚と共に目で見ても秋を感じて頂けるフォトジェニックなメニューをご提供いたします。

秋の海風が気持ち良いこの季節に、期間限定のフェア「A TASTE OF AUTUMN MATCHA」を是非お楽しみください。

## 【A TASTE OF AUTUMN MATCHA】開催概要 <全て税抜価格>

### 【商品名/価格】

#### ・ドリンク4種

「黒蜜きなこ抹茶タピ」:900円、「タピオカ宇治抹茶ラテ」:900円

「ロイヤル宇治抹茶ボウル」:900円、「ストレートグリーンティー」:800円

#### ・スイーツ1種

「Green tea Plate」:1,500円

#### ・フード3種

「サーモンのムニエル キノコのクリームソース」:1,600円、「煮込みハンバーグ」:1,600円

「半熟卵とキノコのクリームパスタ」:1,500円

### 【フェア期間】

開催中～2019年11月22日(金)まで

### 【店舗概要】

「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 Tel:045-640-5188

営業時間:月・木/12:00～17:00 金/12:00～22:00 土・日・祝/9:00～22:00、定休日:火曜日・水曜日

URL:<http://cafe.anniversaire.co.jp/>

<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](mailto:pr@anniversaire.co.jp) 【Tel】 03-5786-1080 【Fax】 03-5786-0800

# ANNIVERSAIRE CAFÉ

【A TASTE OF AUTUMN MATCHA】メニュー紹介 <全て税抜価格>



## ■「Green tea Plate」: 1,500円

初夏に摘まれた新茶をじっくり熟成させることにより、香りと旨味が一層深まる抹茶。

そんな風味豊かな抹茶をふんだんに使用し、アニヴェルセルのパティシエが5種類 [抹茶ムース・抹茶生チョコ・抹茶マカロン・抹茶モンブラン・抹茶フィナンシエ] のスイーツに仕上げました。

見た目にも“日本的な美”を感じるフォトジェニックなデザートプレートを、是非お楽しみください。

## ■「黒蜜きなこ抹茶タピ」:900円 (写真左)

“黒蜜”や“きなこ”を使用した和テイストに、タピオカの食感が相性抜群の一杯。贅沢に盛ったホイップクリームのもろやかさと合わせてご堪能ください。

## ■「タピオカ宇治抹茶ラテ」:900円 (写真右)

もちもち食感のタピオカと、上品で濃厚な抹茶を合わせた一杯。ホイップクリームとミルクを混ぜることで程よい苦みと甘みがバランス良く調和された、深みのあるドリンクに仕上げました。



## ■「ロイヤル宇治抹茶ボウル」:900円 (写真左)

宇治抹茶を使用し、まろやかなホットラテに仕上げました。

口当たりの良いミルクフォームと、生クリームのマイルドな滑らかさが、抹茶の風味・味わいをより一層引き立たせる一杯です。

## ■「ストレートグリーンティー」:800円 (写真右)

上品な宇治抹茶を使用し、香り・味・色合い全てを理想的なバランスに仕上げたグリーンティーです。

苦みと旨みを併せ持つすっきりした一杯は、今回のフェアでご用意している「Green tea Plate」とも相性抜群です。是非ご一緒にお楽しみくださいませ。



# ANNIVERSAIRE CAFÉ

---



■「サーモンのムニエル キノコのクリームソース」:1,600円

秋の味覚“サーモン”を、外はカリッと中はふわっと、バターで香ばしく焼き上げました。

濃厚なクリームソースと合わせてお楽しみください。



■「煮込みハンバーグ」:1,600円

じっくり煮込んだハンバーグに合わせるのは、香味野菜と赤ワインで仕上げたキノコソース。

ジューシーなハンバーグに、こだわりのソースが一層旨みを引き立てる逸品です。



■「半熟卵とキノコのクリームパスタ」:1,500円

キノコをふんだんに使用した、贅沢なクリームソースのパスタです。

クリームソースにも相性抜群の半熟卵を割ると、さらに濃厚さを増す、おすすめの一品です。