

ANNIVERSAIRE CAFÉ

PRESS RELEASE

2020年9月16日

アニヴェルセル株式会社

みなとみらいカフェで華やかな秋の訪れを感じる “秋×フラワー”の期間限定フェア「Royal Autumn Flower」開催！ ～「アニヴェルセルカフェ みなとみらい横浜」にて9月18日(金)より～

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、秋の期間限定フェア「Royal Autumn Flower」を9月18日(金)より開催いたします。



アニヴェルセルカフェでご好評いただいている「フラワーフェア」の秋テーマ「Royal Autumn Flower」が決定いたしました。秋の訪れを感じるドリンクを4種、デザート3種、そしてコース料理をご用意いたします。また、フェア期間中はカフェ全体が華やかに彩られます。上品なパープルと紅葉を感じるオレンジをテーマカラーとした空間へ模様替え。

ひと足先に、風情ある上品な秋の訪れをご用意いたしました。みなとみらいの中心で、華やかなフラワーとともに大切な人との心躍る時間をお過ごしくだけませ。

「Royal Autumn Flower」概要

【開催期間】2020年9月18日(金)～2020年11月23日(月)まで

【店舗概要】「アニヴェルセルカフェ みなとみらい横浜」 URL: <http://cafe.anniversaire.co.jp/>

〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港2-1-4

Tel: 045-640-5188

営業時間: 平日/12:00～17:00 土・日・祝日/11:00～18:00

定休日: 火・水曜日 ※営業時間は変更の場合があります。

<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

限定デザートメニュー 全 3 種 (すべて税込価格)



■「Parfait~^{パルフェ}リッシュ^{リッシュ}マロン^{マロン}~」:1,100円

四万十和栗のクリームを贅沢に使用したモンブラン。ラム酒風味のショコラやキャラメルクリーム、アクセントに酸味のあるトロピカルソースを添えてお召し上がりください。遊び心をきかせたガラスの使い方が思わず写真に収めたくなる一品。



■「Royal Autumn Plate」:1,650円

秋を感じさせるイエローやパープルを基調とした贅沢なデザートプレート。宝石箱に見立てガラスに閉じ込めた秋の味覚であるかぼちゃのティラミスや、色鮮やかな紫芋のモンブランタルトなど、さまざまな秋の魅力をご堪能いただけます。



■「Royal Autumn Pain Perdu」:1,760円

アニヴェルセルカフェでおなじみ“パンペルデュ”の秋季限定メニューをご用意。濃厚なかぼちゃのクリームが甘みのあるキャラメルソースと相性抜群。アクセントにシナモン香るクッキーを合わせてお召し上がりください。



ANNIVERSAIRE CAFÉ

限定ドリンクメニュー 全 4 種 (すべて税込価格)



フローズン ローステッド グリーン ティー
■「Frozen roasted green tea」:990円(写真左)

香り豊かなほうじ茶を贅沢に使用したフローズンドリンク。ホイップクリームのにぎやかな甘さに、散らしたエスプレッソパウダーの香ばしいほろ苦さがアクセント。クッキーが添えられた可愛い見た目もお楽しみいただけます。

フラワー シャワー レモネード
■「Flower shower lemonade」:990円(写真右)

レモネードベースのドリンクを秋らしい彩りのグラデーションに仕立てました。エルダーフラワーとローズの風味が、まるで祝福のフラワーシャワーのような華やかな気分へと誘います。

オータム フラワー ハーブ ティー
■「Autumn flower herb tea」:1,089円(写真左)

金木犀をはじめ、コスモス、レモングラス、オレンジピールなどをブレンドしたオリジナルハーブティー。秋の訪れを感じる香りと、すっきりとした味わいが上品な余韻をもたらします。

ロイヤル フラワー ミルク ティー
■「Royal flower milk tea」:1,089円(写真右)

キャラメルフレーバーのミルクティーに、お花を浮かべた見た目も味も華やかなドリンク。ほんのり甘いキャラメルと爽やかに香るラベンダーやローズのハーモニーをご堪能くださいませ。



ANNIVERSAIRE CAFÉ

限定コースメニュー (税込価格)



■ロイヤル オータム コース「Royal Autumn Course」:4,950円

秋の味覚を存分にお楽しみいただける贅沢コース。「前菜」「魚料理」「肉料理」「デザート」の全4品をご用意いたしました。乾杯ドリンクに「Flower shower lemonade」、デザートにはシーズナルスペシャリテ「Parfait～Riche Marrons～」をご提供いたします。コース全体を通して期間限定「Royal Autumn Flower」フェアを感じられる内容です。



【前菜】自家製スモークサーモン クリアなトマトとコンソメのジュレ
ノルウェー産サーモンを柑橘類のマリネからスモークの薫りづけまで2日間かけて丁寧に仕上げました。

サワークリームとタブナードソースのそれぞれの個性と合わせてお召し上がりください。



【魚料理】鮮魚と小海老のブイヤベース

シェフおすすめのお魚を、甲殻類と香味野菜で香り高く炒めた濃厚なスープとともに、ブイヤベースに仕上げました。

サフランが香るレイユソースは、スープやバゲットとの相性抜群です。



【肉料理】国産豚のカルボナーダ クロケット仕立て

飴色に炒めた玉ねぎと風味豊かなビールで豚肉をやわらかく煮込んだあとに、パン粉をまぶしクロケットに仕立てました。

付け合わせのカボチャとモッツアレラチーズのパート包みのもちもちとした食感も一緒にお楽しみください。