

ANNIVERSAIRE CAFÉ

PRESS RELEASE

2020年11月23日

アニヴェルセル株式会社

みなとみらいのカフェで煌めく冬の訪れを。 「White Winter Flower」フェア11月27日(金)よりスタート ～クリスマス限定「Anniversaire Noël」も開催～

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、冬の期間限定フェア「White Winter Flower」を11月27日(金)より開催いたします。また、12月18日(金)～25日(金)の期間はクリスマス限定「Anniversaire Noël」を開催いたします。

冬の期間限定フェア「White Winter Flower」



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」の冬テーマ「White Winter Flower」が決定いたしました。冬の訪れを感じさせる純白で華やかなデザート3種、可愛らしいドリンク3種をご用意いたします。また、フェア期間中は店内全体が純白の空間へと彩られます。みなとみらいの中心で、大切な人と煌びやかで心躍る冬の訪れをご堪能くださいませ。

「White Winter Flower」開催概要

【開催期間】2020年11月27日(金)～2021年2月28日(日)

【店舗概要】「アニヴェルセルカフェ みなとみらい横浜」 URL: <https://cafe.anniversaire.co.jp/minatomirai/>
〒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 ※18:00以降はご予約限定とさせていただきます。

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)



パルフェ フラン ビュール
■「Parfait ~ Blanc Pur ~」:1,100円

アニヴェルセルカフェで大好評のグラスデザート“パルフェ”を冬仕様に彩りご用意。純白のホワイトチョコレートのムースの中からは、濃厚なベリー系のムースが登場。アクセントとして別添えのベリーソースもご用意しており、二度違った味わいをお楽しみいただけます。ホワイトチョコレートの優しい甘みとベリーの心地よい酸味のバランスをご堪能くださいませ。

ホワイト フラワー プレート
■「White Flower Plate」:1,650円

冬を感じさせるオールホワイトの煌びやかな5種のデザートプレート。「ホワイトティラミス」「紅茶香るシュークリーム」「チーズとベリーのタルト」「洋ナシとキャラメル系のムース」「オレンジのマカロン」といったパティシエ自慢の贅沢なデザートの数々をお召し上がりいただけます。ホワイトフラワーが描かれたお皿に散りばめられた純白のデザートが、視覚でも味覚でも心躍らせる一皿です。



ジュジュ ボワット
■「Joujou Boite」:1,760円

降り積もった雪をイメージさせるふわふわなパンケーキ。その上にはとろとろな生クリームとベリーのソースをご用意。パンケーキにホワイトソースが覆いかぶさる様子がなんともムービージェニック。お客様にもぜひ体験していただきたいというパティシエの遊び心から、提供時にはあえて専用のフィルムでパンケーキの上にソースを固定。お客様ご自身でフィルムを外していただく、ムービージェニックな体験型デザートです。



ANNIVERSAIRE CAFÉ

限定ドリンクメニュー全3種(すべて税込価格)



スノー フレーク ストロベリー フローズン

■「Snow flakes strawberry frozen」:990 円(写真左)

ふんだんに使用した甘酸っぱいストロベリーとコンデンスミルクの優しい甘みが贅沢なストロベリーフローズドリンク。降り注ぐ雪をイメージさせるトッピングの削りホワイトチョコレートが、見た目をより華やかに演出します。強すぎない甘みのため、デザートとご一緒にお召し上がりいただくこともおすすめです。

ソルティー キャラメル ホワイト ラテ

■「Salty caramel white latte」:1,089 円(写真中央)

あたたかいホワイトモカの上にホイップクリームとヘーゼルナッツ、少し塩味の効いたキャラメルチョコレートソースがアクセント。まずはふわふわのクリームとナッツのザクザクとした食感のコントラストを、続いて心地よい甘みのホワイトモカをお楽しみくださいませ。甘塩っぱさがクセになる飽きのこない一杯です。

ウィンター フラワー ロイヤル ミルク ティー

■「Winter flower royal milk tea」:1,089 円(写真右)

秋のフラワーフェアで大好評のメニューを冬らしい彩りにリニューアル。冬限定の茶葉としてスマレヤバニラの香りが特徴的な“パルフェタムール”をロイヤルミルクティーに仕立てました。その上にローズヒップのフラワーハーブを浮かべることで、見た目も香りも華やかにお楽しみいただけます。寒い冬にも心温まるホットドリンクです。

ANNIVERSAIRE CAFÉ

クリスマス限定フェア「Anniversaire Noël」



クリスマスムードが最高潮となる12月18日(金)から25日(金)までの期間、ランチ・ディナーそれぞれの時間帯でシェフ特製のクリスマス限定コースが登場いたします。煌びやかに輝きみなとみらいの景色を眺めながらクリスマスだけの特別なひとときをお過ごしくださいませ。

【開催期間】2020年12月18日(金)～2020年12月25日(金)

限定ランチコース(税込価格)※完全予約制



■クリスマス限定ランチコース:6,500円

【乾杯ドリンク】スパークリングワイン ※ノンアルコールカクテルに変更可

【アミューズ】三元豚の生ハムとグジェール

【前菜】ノルウェーサーモンのマリネ コンソメジュレとカリフラワーのピュレ レモンのエキューム

【パスタ】オマール海老のクリームパスタ ロディジャーノチーズ

【肉料理】牛肉とフォアグラのパイ包み焼き 赤ワインソース “オーナメント”

【デザート】チーズクリームとベリーホワイトロール～煌びやかな金銀のキャンディーツリーと2色のソース～

<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

限定ディナーコース(税込価格)※完全予約制



■クリスマス限定ディナーコース:15,000 円

【乾杯ドリンク】スパークリングワイン ※ノンアルコールカクテルに変更可

【アミューズ】三元豚の生ハムとグジェール

【前菜】ノルウェーサーモンのマリネ コンソメジュレとカリフラワーのピュレ レモンのエキューム

【魚料理】スズキのポワレ ズワイガニとトマト ソース・ヴァンプラン

【肉料理】牛フィレ肉のロースト フォアグラのソテー ビーツとエピスのエッセンス ソース・ヴァンルージュ

【リゾット】ジャスミン米のリゾット ロディジャーノチーズ

【デザート】チーズクリームとベリーホワイトロール～煌びやかな金銀のキャンディーツリーと2色のソース～

アニヴェルセルカフェ みなとみらい横浜



<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