



## 予約殺到！3ヶ月待ちだった人気企画「école d' Henri」が再開講 第2シリーズは、「焼き菓子とお茶のお酒のマリアージュを楽しむ」

— 2016年4月23日(土)より、銀座メゾン アンリ・シャルパンティエにて毎週土曜日開催 —



1F「バーメゾン」

洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」のカフェ業態の旗艦店「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」(運営：株式会社シュゼット、以下「銀座アンリ」)は、アンリ・シャルパンティエのお菓子の新しい楽しみ方を学ぶことができる「エコール・ド・アンリ école d' Henri(アンリのお教室)」の第2シリーズを、2016年4月23日(土)より毎週土曜日に開催いたします。

「銀座アンリ」は、“ワンダーランド”をコンセプトに、非日常的な空間演出と一流のおもてなしで、アンリ・シャルパンティエブランドを世界に向けて発信するショーケースとして展開。店舗では唯一の本格デセールと合わせてアルコールを楽しむことのできる「バーメゾン」では、常にデザールの新たな楽しみ方を提案しています。2015年8月に開催した「エコール・ド・アンリ」の第1シリーズでは、「フィナンシェとお酒のマリアージュを楽しむ」をテーマに、予約開始から1週間で予約3か月待ちの中、120名のお客様にご体験いただき、大好評のうちに幕を閉じました。

このたび開催となる「エコール・ド・アンリ」の第2シリーズは、世界のお茶専門店ルピシアとコラボレーションし、「焼き菓子とお茶のお酒のマリアージュを楽しむ」をテーマに開催いたします。アンリ・シャルパンティエの代表商品である香り高いアーモンドの風味が特徴のフィナンシェや銀座アンリ限定の銀座はちみつパイ、創業当時から愛され続けているマドレーヌとともに、お茶のお酒3種(白桃烏龍茶×白ワイン、ダーズリン×キール・ロワイヤル、烏龍茶×ウイスキー)をお楽しみいただけます。それぞれの焼き菓子の歴史や奥深い紅茶の世界を、実際にテイastingしながら紐解きます。洗練された空間の「バーメゾン」で合計90分間のひとときを、焼き菓子と紅茶のお酒のペアリングを心ゆくまでお楽しみください。

「エコール・ド・アンリ」では、スイーツの新たな魅力を発掘・発信していくことで、スイーツファンがお菓子について語ることができるような「サロン」の場を提供すべく、これから継続的にシリーズとして展開していく予定です。今後も「銀座アンリ」では、世界中のお客様をお迎えしながら、特別な場所にふさわしいクオリティとサービスで、かけがえのない記念日、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしていきます。

## ■「École d' Henri(アンリのお教室)」概要

- 【日 時】2016年4月23日(土)～ 毎週土曜日 12:30～14:00(90分間)  
【場 所】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ 「バーメゾン」  
【料 金】4,000円/人(税込) ※完全予約制  
【定 員】8名  
【予 約】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ TEL:03-3562-2721(直通)

### 第2シリーズ「焼き菓子とお茶のお酒のマリアージュを楽しむ」 ※終了日未定

#### ①アンリ・シャルパンティエ創業秘話(30分)

創業のきっかけとなったクレープ・シュゼットとシャンパンを召し上がりながら、1969年4月、芦屋の小さな喫茶店から始まったアンリ・シャルパンティエの創業秘話、アンリ・シャルパンティエならではの焼き菓子へのこだわり、フィナンシェ販売個数世界一に認定されるまでの道のりを、銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ マネジャー 尾崎頭一がレクチャーいたします。

#### ②紅茶の世界を紐解く(10分)

世界のお茶の専門店として知られる「ルピシア」。これまでの紅茶専門店や日本茶店といった枠組みにこだわらず「紅茶・烏龍茶・緑茶・ハーブのすべてを扱い、お茶の世界を広げる」そして「本当に美味しいお茶を適切な価格でお届けする」を信念に、年間400種類以上のラインアップを誇ります。銀座アンリでもご提供しているルピシアの紅茶を通じて、皆様を奥深い紅茶の世界へとガイドいたします。

#### ③焼き菓子とお茶のお酒のペアリング(40分)

3種の焼き菓子を3種のお茶のお酒とともにテイस्टングしていただきます。アンリ・シャルパンティエが素材にこだわって作ってきた焼き菓子と、斬新な紅茶のカクテルとのペアリングを存分にお楽しみいただけます。

【焼き菓子】フィナンシェ、マドレーヌ、銀座はちみつパイ

【お茶のお酒】白桃烏龍茶×白ワイン、ダーズリン×キール・ロワイヤル、烏龍茶×ウイスキー

## ■「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」について

「アンリ・シャルパンティエ」のカフェ業態の旗艦店として2015年4月にグランドオープン。「ワンダーランド」をテーマに、非日常的な空間演出と一流のおもてなしで、アンリ・シャルパンティエブランドを世界に向けて発信するショーケースとして展開しています。本格的なテーブルデザートをお召し上がりいただく「サロン・ド・テ」、ブランドを代表するフィナンシェなどの焼き菓子や人気の生ケーキを豊富に取り揃えた物販スペース「ブティック」、さらに、同ブランドの店舗としては唯一の本格デセールと合わせてアルコールを楽しむことのできる「バーメゾン」を併設。世界中のお客様をお迎えしながら、特別な場所にふさわしいクオリティとサービスで、かけがえのない記念日、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしてまいります。

【名 称】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ

【所 在 地】東京都中央区銀座2-8-20 ヨネイビル 1F・B1F

【営業時間】サロン・ド・テ(席数60席)、ブティック 11:00～20:00(L.O.19:30)

バーメゾン(席数8席) 15:00～23:00(L.O.22:30) / 日曜・祝日 13:00～20:00(L.O.19:30)

【席 数】サロン・ド・テ:60席、バーメゾン:8席

【お問合せ】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ TEL:03-3562-2721

<http://www.henri-charpentier.com/shop/ginza-maison>



GINZA Maison  
HENRI CHARPENTIER

## ■「アンリ・シャルパンティエ」とは・・・

1969年、本格デザート「クレープ・シュゼット」を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」(運営:株式会社シュゼット)。百貨店を中心に抜群のブランド認知をベースとして高い顧客支持を集めると同時に、百貨店以外のチャネルや海外展開にも挑戦を続けるハイクオリティなフォーマルブランドです。現在、全国87店舗を展開し、製造販売のほか、カフェ事業やOEM生産など、さまざまな事業を推進中です。HP:<http://www.henri-charpentier.com/>

