

クリスマスの風景を表現した煌びやかなカクテルデザートが登場！
「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」クリスマスデザートを12月7日よりご提供



クリスマスのパルフェ



プラム・プディング

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、心躍るクリスマスにぴったりの特別なクリスマスデザートを12月7日(水)～12月25日(日)の期間限定でご提供します。

「銀座アンリ」の喫茶スペース「サロン・ド・テ」と、お酒と共にデザートをお楽しみいただける「バーメゾン」では今回、クリスマスデザートとして3品をご用意しました。カクテルグラスを飾った「クリスマスのパルフェ」は、クリスマスの風景を表現した煌びやかで華やかなデザート。フレッシュのいちごに、バニラとキャラメルクリームとノンアルコールのスパークリングワインを合わせ、大人のデザートに仕上げました。また、12月19日(月)からご提供するイギリスの伝統的なクリスマスケーキ「プラム・プディング」は、創業当時から続く特別なレシピを、装い新たにブラッシュアップしました。ドライフルーツの食感、キャラメルの風味、ウイスキーの濃厚で芳醇な香りを、フランベによる青い炎の優雅なパフォーマンスとともに楽しみいただけます。また同シリーズでフランベをせず、アルコールが苦手なお客様にもお召し上がりやすい「プラム・プディング キャラメルソースがけ」もご用意します。

「銀座アンリ」では、“お菓子を通じて幸せ・喜び・驚きを届けたい”という理念のもと、シンボルである「クレープ・シュゼット」を始め、お客様の目の前で仕上げるスタイルで本格的なテーブルデザートをご提供しています。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。

■「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」クリスマス新作デザート概要

【提供期間】2016年12月7日(水)～12月25日(日)

【提供場所】B1F「サロン・ド・テ」、1F「バーメゾン」 ※価格はすべて税込/バーメゾンは18時以降、別途サービス料10%

◎クリスマスのパルフェ/1,800円

◎プラム・プディング/1,800円

※12月19日(月)～ご提供開始

◎プラム・プディング キャラメルソースがけ/1,500円 ※12月19日(月)～ご提供開始

■店舗概要

【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)

【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/>

