

銀座のレストランで開催！イチゴづくしのスイーツフェア
“自分で包む”イチゴ大福やイチゴと抹茶の和風モンブランなど 6 品を販売

日本最大の洋菓子コンテスト 受賞パティシエが手掛ける本格派

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区)は、洋菓子コンテストの受賞者が織りなすイチゴのスイーツフェアを、東京・銀座五丁目のホテル内のレストラン「SHARI(シャリ)」で開催します。

新作のイチゴスイーツ全 6 品を提供するフェアで、“自分で包む”イチゴ大福や、杧(ます)に盛り付けるイチゴと宇治抹茶のモンブランなど、若きパティシエの感性が光る内容です。実施期間は 2022 年 2 月 1 日(火)から 3 月 31 日(木)までです。

スイーツは単品(税込 550～770 円)のほか、コーヒーもしくは紅茶 3 種のいずれかを選べるドリンクセット(同 700～890 円)の販売も行います。

お食事を楽しんでいただいた後に、ゆったりと午後のひと時をお過ごしいただく、“アフタヌーンティー”としての利用もオススメです。



今が旬のイチゴを使用した新作スイーツ全 6 品が登場！

左上から時計回りに

「いちごとブルーベリーのパンナコッタ」「パフェ風いちごのショートケーキ」

「いちごと抹茶のモンブラン～杧仕立て～」

「ベリーとショコラのムース」「スフレチーズケーキミックスベリーソース掛け」「いちご大福」。

スイーツはいずれも、日本最大の洋菓子コンテスト「ジャパンケーキショー東京」(2019)のギフト菓子部門で受賞経歴を持つ当店専属のパティシエ 喜納彩乃(きな・あやの)が手掛ける本格派！



自分で包むイチゴ大福！「小豆多め」「クリーム多め」など理想のバランスを追求

「いちご大福」(税込 550 円)は、イチゴ(あまおう)とゆで小豆、生クリーム、求肥(ぎゅうひ)を別皿に盛り付けて、お好みの量を包んでいただくスタイルで提供します。小豆や生クリームの量を調節できるので、「小豆多め」「クリーム多め」など、楽しみながら味わえる、セルフタイプのイチゴ大福です。ほどよい甘さに炊いた小豆が上品な一品です。

求肥は 3 枚用意します。「いちご大福」は税込 300 円の追加料金でおかわりすることも可能で、心ゆくまでオリジナルのイチゴ大福を堪能できます。



イチゴの甘酸っぱさと抹茶の渋みがベストマッチ！見た目も華やかな“創作和風モンブラン”

新作メニューのイチオシは、イチゴの爽やかな甘酸っぱさと、京都産宇治抹茶の渋みのマッチングを堪能できる「いちごと抹茶のモンブラン～枳仕立て～」(税込 770 円)です。

モンブランの土台部分の“抹茶ティラミス”は、ラム酒を加えて大人の味わいに仕上げています。その上にイチゴのピューレと生クリームを合わせた“特製イチゴクリーム”をたっぷり絞ります。仕上げに、表面にザクザクとした歯ごたえが楽しいクランチクッキーをトッピングし、食感のアクセントをプラスしています。

素材はもちろん、華やかな見た目にもこだわったスイーツがラインアップ！

ふわふわとした食感の「スフレチーズケーキミックスベリーソース掛け」(税込 770 円)は、強いコクが特徴の北海道根釧(こんせん)地区の牛乳を使用したクリームチーズを採用。チーズのコク深い味わいと、さっぱりと酸味のきいたベリーソースのマッチングをご堪能いただけます。

また「ベリーとショコラのムース」(税込 660 円)は、ベルギー産のミルクチョコレートとブラックチョコレートを。種類の異なるチョコレートを。使用することで、コク深い味わいに仕上げます。

このほか、まるで“いちごのショートケーキ”のような可愛らしい見た目の「パフェ風いちごのショートケーキ」(税込 660 円)や、濃厚なミルクの味わいが特徴のパンナコッタの上に真っ赤なイチゴのグラニテ(シャーベット)を載せた「いちごとブルーベリーのパンナコッタ」(税込 550 円)」がラインアップします。

ドリンクセットの販売も！アフタヌーンティーを楽しむ、今ブームの“ヌン活”にもおすすめ

スイーツは、単品のほかドリンクとのセット販売も行います。飲み物はコーヒーもしくは紅茶 3 種のいずれかを選べます。紅茶はアールグレイ、ローズヒップ、セイロンを揃えます。コーヒーとアールグレイはホットとアイス、ローズヒップとセイロンはホットを用意します。

いま、アフタヌーンティーを楽しむ“ヌン活”が、ちょっと贅沢なセレブ気分を味わえると、SNS を中心にブームになっています。今回のフェアも、こだわりのスイーツとともに、ゆったりと午後のひと時をお過ごしいただく、“アフタヌーンティー”としての利用もオススメです。

新作スイーツ 販売店舗概要

店舗	SHARI(シャリ)	期間	2022年2月1日(火)～2月27日(日)
交通	東銀座駅 徒歩1分他	定休日	月曜日
住所	東京都中央区銀座5-13-15 三井ガーデンホテル銀座五丁目2F		
時間	ランチ 11:30-15:00(L.O14:30)／ディナー 17:30-21:00(L.O20:30)		
問合せ	050-5357-5354	HP	http://shari-the-tokyo.jp/shari/
運営	(株)プロスダイニング(ノバレーゼ100%出資子会社)		
備考	※5名様以上のグループでご来店時に、全員の陰性結果が確認できない場合は席間隔をあけてご案内させていただきます。酒類の提供は20:00までです。		

新作スイーツ 6種 概要(価格は税込、0内はドリンクセットの価格)

いちごと抹茶のモンブラン～栞仕立て～ 770円(890円)
ラム酒を使用した大人な味わいの抹茶ティラミスに、爽やかなイチゴクリームを絞った一品。表面にはクランチクッキーをトッピングし、ザクザクとした食感のアクセントをプラス。モンブランは和をイメージした栞に入れて提供します。味はもちろん、見た目も華やかで写真映えする一品です。
スフレチーズケーキミックスベリーソース掛け 770円(890円)
ふわふわとした食感が特徴のスフレチーズケーキです。ケーキには、強いコクが特徴の北海道根釧(こんせん)地区の牛乳を使用したクリームチーズを採用。チーズのコク深い味わいと、さっぱりと酸味のきいたベリーソースのマッチングをお楽しみいただけます。
パフェ風いちごのショートケーキ 660円(790円)
“いちごのショートケーキ”をパフェ風にアレンジした一品。カップタイプのパフェグラスには、イチゴジュレ、カスタードクリーム、イチゴ、スポンジケーキ、ピスタチオアイス、生クリームを6層に重ね入れます。パフェの表面中央には大粒のイチゴを飾り、その周りに生クリームを絞り載せた、かわいらしい見た目にもこだわったスイーツです。
ベリーとショコラのムース 660円(790円)
イチゴとラズベリーの甘酸っぱさがアクセントのショコラムースケーキ。ベルギー産のチョコレートを2種類使用し、コク深い味わいに仕上げます。チョコレートのツヤが美しく、見た目にも華やかな一品です。
いちごとブルーベリーのパンナコッタ 550円(700円)
ミルクの濃厚な味わいと、ベリーの爽やかな風味を楽しめる一品。2層のパンナコッタの間にはブルーベリーのコンフィチュールを入れるほか、上部にイチゴのグラニテ(シャーベット)を載せて軽やかさをプラス。お食事の後でもさっぱりとお召し上がりいただけます。
いちご大福 550円(700円)
ご自身で材料を包んでいただく、セルフタイプのいちご大福。求肥(ぎゅうひ)に、イチゴ(あまおう)とゆで小豆、生クリームをそれぞれ好きな分量を包んでお召し上がりいただけます。プラス300円で求肥、イチゴ、ゆで小豆、生クリームをすべておかわりしていただけます。

会社概要

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座YOMIKOビル4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000年11月1日
資本金	100百万円(2020年12月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
事業内容	ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)		

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp