



2018年3月2日(金)
株式会社ポッカクリエイト

3/7 春を彩る”苺”満開のドリンク&スイーツ、 ハワイのローカルフード”ポキ”が和風テイストで登場！

メゾン・ド・ヴェールを展開する株式会社ポッカクリエイト(代表取締役社長:飯沼浩、本社:東京都千代田区)は、全国のメゾン・ド・ヴェール店舗において、2018年3月7日(水)より、ドリンクメニュー「苺ミルクスムージー」「ストロベリー&ピーチティー」「アイスストロベリー&ピーチティー」、デザートメニュー「フレッシュ苺のパンケーキ」「苺とブランマンジェのパルフェ」「桜のモンブラン」、フードメニュー「まぐろとアボカドの和風ポキライス」を発売します。

春にピッタリな真っ赤な苺を使用したドリンクとデザートがこの季節限定で登場します。「苺ミルクスムージー」は、苺の果肉をミルクで仕上げたなめらかな口当たりのスムージーにフレッシュな苺をトッピングしました。「ストロベリー&ピーチティー」「アイスストロベリー&ピーチティー」は、甘酸っぱい苺とジューシーな桃をあわせたフルーツティーです。アイスはベリーのシロップをあわせることでフルーティーな味わいに、ホットはフレンチプレスでのご提供のため茶葉の香りを楽しんでいただけます。「フレッシュ苺のパンケーキ」は甘酸っぱい苺のソースとコクのある甘さのバニラアイスにホイップを合わせた王道のパンケーキです。「苺とブランマンジェのパルフェ」はとろける口どけのブランマンジェとバニラアイスを併せ、苺の花が咲いたようなトッピングが見た目も華やかな一品です。

フードメニューは、まぐろをアボカドやオニオンサラダを十八穀米とあわせた「まぐろとアボカドの和風ポキライス」です。ハワイを代表するローカルフード”ポキ”を大葉や半熟たまご、オニオンサラダと併せ和風の甘口醤油ダレを絡めたクセになる味わいの一皿です。

デザートメニューは、宇治抹茶を使用した抹茶クリームを、桜ペーストがはいったクリームで包んだ「桜のモンブラン」です。トッピングには刻んだ桜の葉がはいった桜ソースをあしらうことで、より桜感を楽しんでいただけます。

春を感じる新メニューをお近くのメゾン・ド・ヴェールで是非お楽しみください。



- 「苺ミルクスムージー」(中央)
¥600
- 「ストロベリー&ピーチティー」(手前)
¥480
- 「アイスストロベリー&ピーチティ」(奥)
¥500



- 「フレッシュ苺のパンケーキ」(手前)
¥650
- 「苺とブランマンジェのパルフェ」(奥)
¥580



- 「桜のモンブラン」(手前)
「桜のシフォンケーキ」(奥)
各¥400



- 「まぐろとアボカドの和風ポキライス」
単品¥870
ドリンクセット¥1,180～

■販売期間 : 2018年3月7日(水)～

■販売店舗 : マゾン・ド・ヴェール

以上

この件に関する問い合わせ先

株式会社ポッカクリエイト マーケティング本部 商品業務グループ

TEL:03-5275-2755 FAX:03-5275-2765

東京都千代田区九段南4-8-21 山脇ビル3F

E-MAIL:hansoku@pokkacreate.co.jp URL:<http://www.pokkacreate.co.jp>