

2019年3月1日(金)  
株式会社ポッカクリエイト

## 3月6日発売 メゾン・ド・ヴェール新メニュー

華やかに春爛漫！フレッシュ苺のドリンク3品とデザート、  
ローストビーフの贅沢サンドが登場！！

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:上野 修、本社:東京都千代田区)は、2019年3月6日(水)より、全国のメゾン・ド・ヴェール店舗において、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」とデザートメニュー「フレッシュ苺のパルフェ」、フードメニュー「トーストサンド ローストビーフとたまごサラダ」を発売いたします。

ドリンクとデザートには、旬の苺を使った新メニューが勢ぞろいします。

「苺ミルクスムージー」は、甘酸っぱい苺の果肉とまろやかなミルクを組み合わせ、春らしい爽やかな味わいに仕上げました。フレッシュな苺とホイップクリームをトッピングして、見た目も華やかに仕立てたデザートドリンクです。

「ストロベリー&ピーチティー」と「アイスストロベリー&ピーチティー」は、フルーツを食べながら味わっていただく、香り豊かなフルーツティーです。ホットの「ストロベリー&ピーチティー」は、フレッシュ苺と桃の果肉が入ったカップに、フレンチプレスで抽出したダージリン紅茶を注いで、時間とともに変化する味わいをゆっくりとお楽しみいただけます。アイスのセイロン紅茶にフレッシュ苺と桃の果肉をトッピングした「アイスストロベリー&ピーチティー」は、果汁シロップを加えて、爽やかな甘さに仕上げました。

デザートメニュー「フレッシュ苺のパルフェ」は、ミルクーないちごプリンに、バニラアイス、ホイップクリームを重ねて、チーズムース、いちごソースをトッピングし、フレッシュ苺を飾って、6種類の素材のハーモニーをお楽しみいただけるミニパルフェに仕立てました。春らしい苺色の華やかな見た目とともに、苺の美味しさを満喫していただけます。

サンドの新メニューは、贅沢にローストビーフを使った「トーストサンド ローストビーフとたまごサラダ」です。

ローストビーフのトーストサンドは、真空調理で旨味を閉じ込めてやわらかく仕上げたローストビーフに、クレソン、大根おろし入りの醤油ベースのソースを合わせた、食べ応えのあるサンドです。優しい味わいのたまごサラダのトーストサンドを添えて、2種類の美味しさをお楽しみいただける仕立てになっています。

苺を使った華やかな春メニューをはじめ、メゾン・ド・ヴェール各店で春爛漫の美味しさをお楽しみいただけます。



- 「苺ミルクスムージー」(右奥)  
¥600
- 「アイストロベリー&ピーチティー」(左奥)  
¥500
- 「ストロベリー&ピーチティー」(右手前)  
¥480
- 「フレッシュ苺のパルフェ」(左手前)  
¥580



- 「トーストサンド ローストビーフとたまごサラダ」  
単品¥680    ドリンクセット¥990

■販売期間 :2019年3月6日(水)～

■販売店舗 :メゾン・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ティブ マーケティング本部 商品業務グループ

担当:柴山・白井

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](mailto:hansoku@pokkacreate.co.jp) URL:<http://www.pokkacreate.co.jp>