

2019年3月15日(金)
株式会社ポッカクリエイト

3月20日発売 メゾン・ド・ヴェール新メニュー

人気の宇治抹茶のドリンクをリニューアル！

サラダ仕立てのチキンオーバーライス、ピスタチオのケーキが新登場！！

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20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「深み宇治抹茶ラテ～黒蜜添え～」と「深み宇治抹茶スムージー～黒蜜添え～」、フードメニュー「6種野菜のチキンオーバーライス」、デザートメニュー「ピスタチオのシフォンケーキ」を発売いたします。

人気の宇治抹茶のドリンク2品は、さらに抹茶の香り高く、味わい深くリニューアルいたします。

「深み宇治抹茶ラテ～黒蜜添え～」は、抹茶のホイップクリームをのせた抹茶ラテに、さらに抹茶パウダーをかけて仕上げることで、抹茶の香りと味わいをアップしました。

「深み宇治抹茶スムージー～黒蜜添え～」は、抹茶とミルクを合わせてシャーベット状に仕立てたスムージーに、抹茶のホイップクリームをのせたデザートドリンクです。こちらも、抹茶パウダーをかけて、さらに抹茶の香りが広がる味わいに仕上げています。

どちらも、抹茶はすべて宇治抹茶を使用しており、別添えの黒蜜を加えて、お好みの甘さでお楽しみいただける仕立てになっています。

フードの新メニューは、アメリカ・ニューヨークの屋台が発祥とされる最近人気の「チキンオーバーライス」をメゾン・ド・ヴェールオリジナルにアレンジした「6種野菜のチキンオーバーライス」です。

香り高いサフランライスに、トマト、アボカドなど6種類の野菜とチキン、温泉卵をのせて、クリーミーなシーザードレッシングで仕上げました。

デザートの新メニューは、淡い緑の色合いが春らしい「ピスタチオのシフォンケーキ」です。

軽やかなシフォン生地、ピスタチオのペーストを混ぜ込んだクリームを重ね、クラッシュしたピスタチオをトッピングしました。香ばしいピスタチオの風味が広がる、爽やかな味わいのデザートです。

春らしい彩りの新メニューをメゾン・ド・ヴェール各店でお楽しみいただけます。



■「深み宇治抹茶ラテ～黒蜜添え～」(右)

¥500

■「深み宇治抹茶スムージー～黒蜜添え～」(左)

¥500



■「6種野菜のチキンオーバーライス」

単品¥830 ドリンクセット¥1140～



■「ピスタチオのシフォンケーキ」(手前)

単品¥400 ドリンクセット¥710～

■販売期間 :2019年3月20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ト 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 URL:<http://www.pokkacreate.co.jp>