

2020年2月14日(金)  
株式会社ポッカクリエイト

## 2月19日発売 メゾン・ド・ヴェール新メニュー

花咲く季節をひと足早く。

桜えびの春パスタと春色のケーキ2品が登場！！

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、2020年2月19日(水)より、全国のメゾン・ド・ヴェール店舗において、フードメニュー「パスタ 釜揚げ桜えびとアサリの春パスタ」とデザートメニュー「さくらのモンブラン」、「ピスタチオのシフォンケーキ」を発売いたします。

フードの新メニュー「パスタ 釜揚げ桜えびとアサリの春パスタ」は、桜えびとスナップえんどうが色鮮やかな、春の味わいのパスタです。きのこの風味をかかせたオイルソースとクリームで仕立てたパスタに、芳ばしい桜えびとアサリを合わせました。トッピングのスナップえんどうがアクセントになっており、きのこの旨味と魚介の旨味の相乗効果でより深い味わいをお楽しみいただけます。

デザートの新メニューは春らしいパステルカラーのケーキ2品です。

「さくらのモンブラン」は、スポンジ生地に桜ソースを加えたホイップをのせ、桜葉入りの桜あんで仕立てたモンブランクリームで包み込みました。桜の塩漬けをトッピングして、桜餅を思わせる少し和風な味わいのモンブランに仕上げています。

「ピスタチオのシフォンケーキ」は、シフォンの優しいくちどけとともに芳ばしいピスタチオの風味が広がる、華やかな色合いのデザートです。ふんわり軽い食感に焼き上げたシフォン生地を、ピスタチオのペーストを加えた淡いグリーンホイップで包み、砕いたピスタチオをトッピングしました。

桜の便りより一足早く、彩り華やかな春色の新メニューをお得なドリンクセットでお好みのドリンクとともに、メゾン・ド・ヴェール各店でお楽しみいただけます。



- 「 Pasta 釜揚げ桜えびとアサリの春 Pasta」  
単品 ¥770    ドリンクセット ¥1070～  
※価格は税抜です。



- 「さくらのモンブラン」(手前)  
単品 ¥400    ドリンクセット ¥720～
- 「ピスタチオのシフォンケーキ」(奥)  
単品 ¥380    ドリンクセット ¥700～  
※価格は税抜です。

- 販売期間 : 2020年2月19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 販促宣伝グループ  
担当: 柴山・白井・山田  
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](http://www.pokkacreate.co.jp)