



2020年2月28日(金)
株式会社ポッカクリエイト

3月4日発売 カフェ・ド・クリエ新メニュー

爽やかに香る春の味わい

駿河湾産しらすのパスタとひんやりデザート3品が登場！！

カフェ・ド・クリエ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3月4日(水)より全国のカフェ・ド・クリエ店舗において、フードメニュー「パスタ 駿河湾産しらすの焦がし醤油～大葉ソース添え～」とデザートメニュー「珈琲ゼリー」、「珈琲パルフェ」、「苺&ヨーグルトパルフェ」を発売いたします。

フードの新メニュー「パスタ 駿河湾産しらすの焦がし醤油～大葉ソース添え～」は、焦がし醤油と大葉が香る和風パスタです。

香ばしい焦がし醤油のソースで仕立てたパスタに、駿河湾産のしらすと刻んだ大葉、揚げナスをトッピングしました。香味爽やかな大葉ソースを別添して、味の変化もお楽しみいただける仕立てになっています。

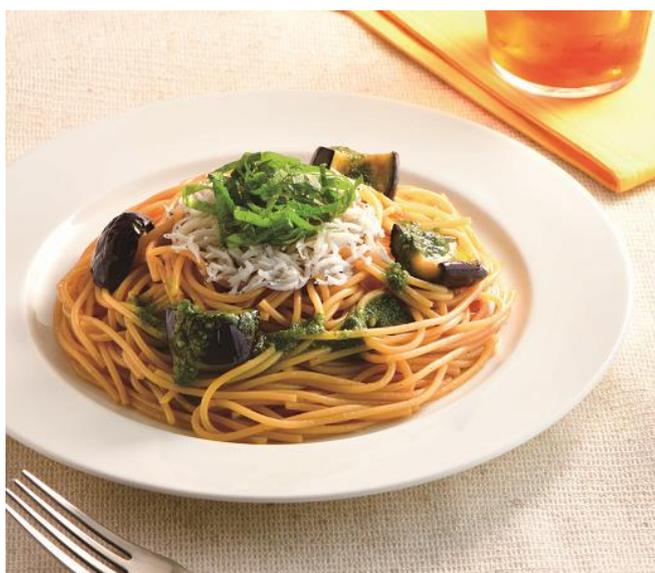
デザートの新メニューには、ひんやり爽やかなデザート3品が登場します。

毎年人気の「珈琲ゼリー」は、香り豊かなコーヒーのゼリーにバニラアイスクリームを組み合わせたシンプルな美味しさの定番デザートです。コーヒーのほろ苦さにバニラアイスの優しい甘さが調和しています。

「珈琲パルフェ」は、珈琲ゼリーにバニラアイス、フレッシュなバナナ、チョコシロップとホイップを組み合わせました。それぞれの素材の味わいと食感が楽しく、甘さとほろ苦さが調和して、食べ応えのあるデザートです。

「苺&ヨーグルトパルフェ」は、ヨーグルトに苺の果肉入りソースを組み合わせ、バニラアイスとホイップをトッピングしました。甘酸っぱい苺と爽やかなヨーグルト、優しい甘さのバニラアイスの味わいが調和した、彩り華やかなデザートです。

お得なドリンクセットでお好みのドリンクとともに、香り爽やかなパスタとバリエーション豊かなひんやりデザートをカフェ・ド・クリエ各店でお楽しみいただけます。



- 「パスタ駿河湾産しらすの焦がし醤油～大葉ソース添え～」
単品¥670～ ドリンクセット¥880～
※価格は税抜です。



- 「珈琲ゼリー」(奥)
単品¥310 ドリンクセット¥540～
■「珈琲パルフェ」(中)
単品¥420 ドリンクセット¥650～
■「苺&ヨーグルトパルフェ」(手前)
単品¥420 ドリンクセット¥650～
※価格は税抜です。

■販売期間 : 2020年3月4日(水)～

■販売店舗 : カフェ・ド・クリエ、カフェ・ド・クリエプラス (一部店舗にて価格が異なる場合がございます)

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 URL:[http:// www.pokkacreate.co.jp](http://www.pokkacreate.co.jp)