



2020年10月30日(金)
株式会社ポッカリエイト

11月4日発売カフェ・ド・クリエ新メニュー

和三盆の甘みが広がる加賀棒ほうじ茶カップチーノ、冬のミントショコラ

じっくり煮込んだボロネーゼのパスタが登場！

カフェ・ド・クリエを展開する株式会社ポッカリエイト(代表取締役社長:上野 修、本社:東京都千代田区)は、2020年11月4日(水)より全国のカフェ・ド・クリエ店舗において、ドリンクメニュー「加賀棒ほうじ茶カップチーノ～和三盆糖使用～」 「ホットミントショコラ」「アイスミントショコラ」、フードメニュー「パスタ ボロネーゼ～デミグラスソース仕立て～」 「あったかモーニングプレート ス克蘭ブルエッグとオニオンスープ」を発売いたします。

ドリンクの新メニュー「加賀棒ほうじ茶カップチーノ～和三盆糖使用～」は、金沢発祥の伝統的な方法で焙煎した加賀棒ほうじ茶に、コク深い上品な甘さの和三盆糖が溶け込んだほっとする味わいのドリンクです。スチームしたミルクのきめ細かい泡の表面に黒みつをトッピングすることでさらにまろやかな味わいに仕立てています。

11月4日～11月24日までの期間限定で登場するのは、「ホットミントショコラ」「アイスミントショコラ」です。カフェ・ド・クリエオリジナルのココアとミントミルクをあわせたドリンクに、色鮮やかなミントホイップとチョコレートソースをトッピングした優しい甘さの冬のミントチョコです。

パスタの新メニュー「ボロネーゼ～デミグラスソース仕立て～」は、牛と豚のひき肉やソテーオニオンにデミグラスソース、赤ワインなどを加えじっくりと煮込み、かくし味にはちみつの甘さを加えたオリジナルのミートソースです。トッピング(有料)の「半熟たまご」をプラスしていただくと、まろやかな味わいをお楽しみいただけます。

モーニングの新メニュー「あったかモーニングプレート ス克蘭ブルエッグとオニオンスープ」は、寒くなる季節にほっと温まるオニオンスープ付きのモーニングです。さくっとトーストした食パンに、ふわふわのスクランブルエッグとベーコンをあわせたワンプレートメニューです。お好みで選べるドリンクもセットになっています。

秋も一段の深まる季節にカフェ・ド・クリエの新メニューを各店でお楽しみください。



■「加賀棒ほうじ茶カプチーノ～和三盆糖使用～」

¥400

※価格は税抜です。



■「アイスミントショコラ」(左)

¥440～

■「ホットミントショコラ」(右)

¥440

※価格は税抜です。



■「パスタ ポロネーゼ～デミグラスソース仕立て～」

単品¥670 ドリンクセット¥880～

※価格は税抜です。



■「あったかモーニングプレート

スクランブルエッグとオニオンスープ」

ドリンク付き¥520～

※価格は税抜です。

■販売期間 : 2020年11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)

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: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:<https://www.pokkacreate.co.jp>
