

甘酸っぱさと香りが鮮やかに広がる、華やかないちごのテーブルデザートが登場  
**「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」春の新作デザートを3月1日よりご提供**  
 大粒のいちごがぎっしりと詰まった「銀座ナポレオンパイ」も銀座メゾン限定で登場



パラディ・フリーズ／1,728円



焼きいちごのふわっとタルト／1,728円

洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」のカフェ業態の旗艦店「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」(運営：株式会社シュゼット、以下「銀座アンリ」)は、甘酸っぱさと香りが鮮やかに広がるいちごを贅沢に使用した春の新作デザートを3月1日(火)より期間限定でご提供します。

「銀座アンリ」の喫茶スペース「サロン・ド・テ」では今回、春の新作デザートとして2品をご用意。那須高原のリゾートホテル「二期倶楽部」とのコラボレーション第3弾として、「アンリ・シャルパンティエ」のテクニカルアドバイザーを務める、仏パティスリー界の第一人者クリストフ・フェルデルが特別にプロデュースした『パラディ・フリーズ』(1,728円)が登場します。ピスタチオのクリームの中に、いちごのクリームとパレが隠れています。下に敷いたサブレのサクサクとした食感がアクセントになっています。飾りつけたいちごとバジルで春の華やかさを演出した美しい一皿です。また、『焼きいちごのふわっとタルト』(1,728円)は、スイーツに欠かせない素材をぎゅっと詰め込んだ欲張りなデザートです。カスタードクリームとアーモンド入りのクリームが入ったスポンジに、春らしく鮮やかないちごを加えて、ふわっとやさしい食感のタルトに焼き上げました。銀座メゾン限定の「銀座はちみつパイ」と同じパイ生地を使った、さっくりとしたパイにひんやりバニラアイスを合わせてお召し上がりいただけます。

さらに、銀座メゾンにて限定販売されている「銀座はちみつパイ」を使って仕上げた『ナポレオンパイ』(小物702円、ハーフ2,700円、フル5,400円)を、3月1日(火)より銀座メゾン限定で発売いたします。お菓子の皇帝という意味や、ナポレオンのかぶっていた帽子の形に似ていることが語源とされるこのスイーツは、さっくりとしたパイの食感に、ほどよい甘さのカスタードクリーム、甘酸っぱいいちごのコンフィチュールが絶妙な組み合わせ。ロースとしたアーモンドの香ばしさと共にお楽しみいただける自慢の一品です。



ナポレオンパイ(ハーフ)／2,700円

2015年にオープンした「銀座アンリ」は「ワンダーランド」をテーマに、非日常的な空間演出と一流のおもてなしで、アンリ・シャルパンティエブランドを世界に向けて発信するショーケースとして展開しています。“お菓子を通じて幸せ・喜び・驚きを届けたい”という理念のもと、シンボルである「クレープ・シュゼット」を始め、お客様の目の前で仕上げるスタイルで本格的なテーブルデザートをご提供。季節毎にこだわりの新作デザートを生み出しています。



今後も「銀座アンリ」では、世界中のお客様をお迎えしながら、特別な場所にふさわしいクオリティとサービスで、かけがえのない記念日、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしていきます。

## ■「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」春の新作デザート概要

【提供期間】2016年3月1日(火)より提供開始

【提供場所】B1F「サロン・ド・テ」

※価格はすべて税込

### ◎「二期倶楽部」コラボレーションデザート

#### パラディ・フリーズ／1,728円

＜提供：3月1日(火)～5月31日(火)＞

仏パティスリー界の第一人者 クリストフ・フェルデールが二期倶楽部がある那須高原のすばらしい情景をお皿の上に表現した春限定のデザート。ピスタチオのクリームの中には、いちごのクリームとパレが隠れています。下に敷いたサブレのサクサクとした食感が楽しい一品。飾りつけたいちごとバジルで春の華やかさを演出しました。



### ◎焼きいちごのふわっとタルト／1,728円

＜提供：3月1日(火)～5月31日(火)＞

スイーツに欠かせない素材をぎゅっと詰め込んだ欲張りなデザート。カスタードクリームとアーモンド入りのクリームが入ったスポンジに、春らしいいちごをアクセントに加えて、ふわっとやさしい食感のタルトに焼き上げました。銀座メゾン限定の「銀座はちみつパイ」と同じパイ生地を使った、さっくりとしたパイにひんやりバニラアイスを合わせてお召し上がりください。



## ■「銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ」店舗限定スイーツ概要

【販売開始】2016年3月1日(火)

【販売場所】1F「ブティック」 ※価格はすべて税込

### ◎ナポレオンパイ

小物 702円、ハーフ 2,700円、フル 5,400円

＜販売：3月1日(火)～5月31日(火)＞

お菓子の皇帝という意味や、ナポレオンのかぶっていた帽子の形に似ていることが語源とされる「ナポレオンパイ」。さっくりとしたパイの食感に、ほどよい甘さのカスタードクリーム、甘酸っぱいいちごのコンフィチュールが絶妙な組み合わせ。銀座メゾン限定の「銀座はちみつパイ」を使って仕上げました。ローストしたアーモンドの香ばしさと共にお楽しみください。



※画像は、ハーフサイズです。

## ■店舗概要

【名称】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ

【所在地】東京都中央区銀座 2-8-20 ヨネイビル 1F・B1F

【営業時間】サロン・ド・テ(席数 60席)、ブティック 11:00～20:00(L.O.19:30)

バーメゾン(席数 8席) 15:00～23:00(L.O.22:30) / 日曜・祝日 13:00～20:00(L.O.19:30)

【お問合せ】銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ

TEL:03-3562-2721 <http://www.henri-charpentier.com/shop/ginza-maison/>

## ■「アンリ・シャルパンティエ」とは・・・

1969年、本格デザート「クレープ・シュゼット」を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」(運営：株式会社シュゼット)。百貨店を中心に抜群のブランド認知をベースとして高い顧客支持を集めると同時に、百貨店以外のチャネルや海外展開にも挑戦を続けるハイクオリティなフォーマルブランドです。現在、全国87店舗を展開し、製造販売のほか、カフェ事業やOEM生産など、さまざまな事業を推進中です。

HP:<http://www.henri-charpentier.com/>