

ANNIVERSAIRE CAFÉ

News Letter

2015年1月6日
アニヴェルセル株式会社

“冬のホットチョコレートフェア”

～1月14日(水)より「アニヴェルセル カフェ」みなとみらい店にてスタート～

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:中村 宏明)は、「アニヴェルセル カフェ」みなとみらい店(神奈川県横浜市中区新港2-1-4)において、2015年1月14日(水)から2月14日(土)の期間限定で“冬のホットチョコレートフェア”を開始いたします。この時期だけのとっておきの冬フェアをぜひお楽しみください。なお、ヴァレンタインデーには限定で、どの商品にもハートのラテアートを浮かべ、オレンジホットチョコレートには、ハートに型取ったオレンジピールを添えて、可愛らしく仕上げ提供いたします。



ヴァレンタイン気分が盛り上がる、みなとみらいのカフェタイム

冬香り高いホットチョコレート

フランス産カカオ分66%の有機チョコレートをベースに、ビターチョコレートをブレンドしたコクのある甘味と、程よい苦みが広がるリッチなホットチョコレートです。オーダーをいただいてから、ミルクにチョコレートをスチーミングして、アツアツなチョコレートドリンクに仕上げます。期間限定で、3種類のアレンジを加えたホットチョコレートをご用意します。

■開始期間:2015年1月14日(水)～2月14日(土)

■販売価格:1000円(税込)



ANNIVERSAIRE CAFÉ

■アイテム

◇エレガンスホットチョコレート～カップを包むオレンジの香り～

ビターなチョコレートに、オレンジの酸味を加え、チョコレートとオレンジの甘味と酸味のマリアージュが楽しめる逸品です。お召し上がりいただく前に、カップの淵へオレンジピールを絞りながらぐるっと一周させるとフレッシュなオレンジの香りに包まれます。



◇ソルティ オリーブホットチョコレート～オリーブとチョコレートのマリアージュ～

エクストラバージンオリーブオイルの芳醇な香りと共に、溶かしながら加えていく塩味がチョコレートのまろやかさを最大限に引き出した、滑らかな舌触りのホットチョコレートです。

◇スターアニス ホットチョコレート ～星を浮かべて～(アルコール入り)

フランスのドリンクでは、慣れ親しまれているアニスをたっぷり使用したホットチョコレート。チョコレートのビターな香りに、スターアニスパウダーとアニスリキュール(パステイス)で香りをブレンドし、フランスの香りに包まれたホットチョコレートです。最後にスプーンに飾られたスターアニスを沈めてお楽しみください。



《施設概要》

- ◇施設名称:「アニヴェルセル カフェ」みなとみらい店
- ◇電話番号:045-640-5188
- ◇営業時間:【平日】12:00～22:00 【土日祝】9:00～22:00
(ラストオーダー21:00)
- ◇定休日:火曜日(休日の場合は営業)
- ◇席数:136席(うちテラス84席)



＜本リリースに関するお問い合わせ・ご取材依頼先＞

アニヴェルセル株式会社 広報・PR室: 友行仁美^{ともゆき}・上小牧怜奈^{かみこまき}

【mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 045-948-6396 【Fax】 045-948-6923