



プレスリリース
報道関係者各位

2024年3月13日

株式会社プロントコーポレーション

イリー春の新作ドリンク 苺とパンナコッタの「パンナグラニーチェ」など 季節限定ドリンク2種&フード4種が3月19日より新登場！

株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：杉山和弘）は、3月19日(火)より全国のイリーカフェ・エスプレッサメンテイリー他（以下、イリー）^{※1}にて、「ドルチェプレッソ^{※2} アランチャミエーレ」や「パンナグラニーチェ^{※3} ベリーパンナコッタ」などの新メニューを期間限定で販売いたします。



左から「ドルチェプレッソ アランチャミエーレ（ホット/アイス）」748円「パンナグラニーチェ ベリーパンナコッタ」748円

「ドルチェプレッソ アランチャミエーレ」は、香り豊かなイリーエスプレッソ、青森県産の蜂蜜、ミルクを合わせたたっぷりのホイップクリームと愛媛県産ブラッドオレンジピールをトッピングしました。「パンナグラニーチェ ベリーパンナコッタ」は、生クリームで作るイタリアンドルチェ“パンナコッタ”をパンナグラニーチェに入れ、ミックスベリーソースや苺の果肉を合わせたドリンクです。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 kouhou@pronto.co.jp



左から「il.lyボンジョルノセット コルネット&カプチーノ」605円「il.lyモーニングプレート 2種ブレッド&ケールサラダ」935円

また、イタリアの朝ごはんが体験できるモーニング限定セットも登場します。「il.lyボンジョルノセット コルネット&カプチーノ」は、店舗で焼き上げたコルネット（クロワッサン）とil.lyカプチーノのシンプルなイタリアンスタイルのセットです。忙しい朝にはテイクアウトでのご用意もございます。「il.lyモーニングプレート 2種ブレッド&ケールサラダ」は、ケールグリーンサラダにレモンクリームドレッシング、ライ麦パンとマスカルポーネブレッドに、蜂蜜とクリームチーズを添えたボリューム感のあるプレートセットです。



左から「シチリア風ペスカトーレ ピアンコ」1,078円「レモンのカルボナーラ」1,045円

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 kouhou@pronto.co.jp



「シチリア風ペスカトーレ ピアンコ」は、ムール貝、ボイルムキエビ、ホタテの魚介系トマトソースパスタです。「レモンのカルボナーラ」は、カルボナーラソースにシチリア産レモン果汁を加え、レモンライスとレモンバーム^{※4}をトッピングしさっぱりとした味に仕上げました。

今後もイリーは、洗練された空間で旬の食材やトレンドをとり入れたこだわりのイリーコーヒーやスイーツドリンク、ワインとパスタやピッツァなどを提供するイタリアンバー業態として展開してまいります。

■イリーカフェ・エスプレッサメンティリー



イリーカフェ・エスプレッサメンティリーは、お客様を温かく迎える「生活に密着した社交の場」として、イリーの厳選された豆と最高の教育を受けたバリスタが高品質なコーヒーを提供します。夜はイタリアンバーにはかかせないアペリティーヴォタイムも充実。イタリアンな感度の高い空間をお楽しみ下さい。

公式HP <http://espressamenteilly.jp/>

Instagram @espressamente_illy_jp

【店舗情報】

illy CAFFÈ 有楽町イトシア店：<https://shop.pronto.co.jp/detail/6529/>

espressamente illy 赤坂Bizタワー店：<https://shop.pronto.co.jp/detail/6513/>

espressamente illy 新静岡セノバ店：<https://shop.pronto.co.jp/detail/6525/>

espressamente illy 福岡天神地下街店：<https://shop.pronto.co.jp/detail/6527/>

illyBar 霞ヶ関店：<https://shop.pronto.co.jp/detail/6500/>

MoMoChi CAFE & DINING店：<https://shop.pronto.co.jp/detail/6530/>

※1 一部サービスを実施していない店舗や価格の異なる店舗がございます。また、価格表示は店内飲食時の税込価格となり、テイクアウト時の税込価格は異なります。

※2 ドルチェプレッソは、DOLCE(=デザート)とESPRESSO(=エスプレッソ)を掛け合わせた造語で、イリーがエスプレッソの新しい楽しみ方を提案するデザートタイプのドリンクです。

※3 パンナグラニーチェはPANNA(=クリーム)とGRANITA(=グラニータ)とDOLCE(=デザート)を掛け合わせた造語で、イリーが提案する新しいデザートカテゴリーです。

※4 レモンバームは、シソ科の多年生のハーブで食べ物や飲料の香り付けや、医療にも利用されています。葉の形はミントに似ており、シト랄などの製油成分を含み、レモンのような香りの食用植物です。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 kouhou@pronto.co.jp