

2016年3月14日
株式会社 プロントコーポレーション

和カフェ「カフェ ソラーレ Tsumugi(ツムギ)」で 3月16日(水)より季節の『削り氷 桃みるく〜なごりの桜〜』ほか、 季節新商品を販売いたします。

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:竹村典彦)は、3月16日(水)より「カフェ ソラーレ Tsumugi(ツムギ)」(*1)4店舗で季節限定商品を販売いたします。

『削り氷 桃みるく〜なごりの桜〜』は、中央アルプスの天然水を使用した氷をふんわりとした食感で溶けるような舌触りに仕上げ、トッピングには白桃ピューレと練乳ソースをかけました。散ってしまった春の桜をイメージし、桜のなごりが感じられる桜のアイスが中に入っています。

季節のドリンク『さくら茶&ハーブティー〜レンゲ蜂蜜添え〜』は、「オオシマザクラ」の桜の葉を揉み込んだ「さくら煎茶」にバラの花びら、エルダーフラワー、ネトルなどのハーブをあわせました。コクのあるレンゲの蜂蜜を加えると、まるで桜餅を食べている気分になります。

新 pasta『京抹茶の生パスタ ホタテ・桜海老・いくら海の塩バター』は、京都産100%の抹茶入りで香り豊かなTsumugiオリジナルの生パスタを使用、魚介の旨み出汁にバターを加えたソースとトッピングで一皿です。

今後も「カフェソラーレ Tsumugi(ツムギ)」は、和に特化したカフェとしてモダンな和スタイルの商品を展開してまいります。

* 1大阪市北区梅田「ルクア」、阿倍野区「あべのハルカス近鉄本店 ソラハ」、有楽町「マルイ」内、「ラスカ茅ヶ崎」に出店

季節の新メニュー

販売期間:2016年3月16日(水)~2016年6月15日(水)

※画像はイメージです。
※価格は税込みです。



■削り氷 桃みるく〜なごりの桜〜
価格:918円
天然水の氷をふわっと削り、白桃ピューレと練乳ソースをトッピングしました。春らしい削り氷です。



■さくら茶&ハーブティー〜レンゲ蜂蜜添え〜
価格:626円
華やかな茶葉と、桜の葉の香りが春を感じさせます。



■京抹茶の生パスタ
ホタテ・桜海老・いくら海の塩バター
価格:1,296円
海の旨み、あさりの出汁にバターを加えたソースに、生のホタテ・桜海老の釜揚げ、いくらをちりばめました。

本件に関するお問い合わせ先
(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬 北川
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル
TEL:03-6718-6523 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto: kouhou@pronto.co.jp
お客様からの問い合わせ先
TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto: info@pronto.co.jp