

2014年9月24日
株式会社プロントコーポレーション

～秋・冬にぴったりの、季節の新メニュー～

10月1日(水)より全国の「カフェソラーレ」でフレンチプレスコーヒー、
ホットスムージー、焼きりんごのパンケーキを販売いたします。

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、セルフサービスカフェ「CAFFÈ SOLARE カフェソラーレ(以下 ソラーレ)」で10月1日(水)より寒い季節に合う温かい新メニューを販売いたします。

10月1日より「カフェソラーレ」では、キリマンジャロ豆のコーヒーを導入いたします。『フレンチプレスコーヒー(キリマンジャロ)』、『フレンチプレスコーヒー(キリマンジャロ) カフェオレ』は、キリマンジャロ豆本来の美味しさをお楽しみいただけるように、コーヒー豆の油分まで抽出ができるフレンチプレス※で提供いたします。

寒暖差があり、豊富な降水量の高地で栽培されたキリマンジャロ豆は、フルーティーな酸味と甘く上品な香りが特徴です。店内で挽いたキリマンジャロ豆にお湯を注いだフレンチプレスを提供、蒸らしたコーヒーをお客様ご自身で注いでいただきます。抽出から注ぐまでの過程と淹れ立てのコーヒーの香りをお楽しみいただけます。

人気商品のスムージーは、寒い季節にぴったりのホットスムージーを季節限定で販売いたします。

『すりおろしりんごと生姜のホットスムージー』は、りんご、はちみつ、生姜を入れ、体の中から温まるドリンクとなっております。すりおろしりんごとはちみつのまろやかな甘さに、生姜がアクセントとなった、ホットスムージーです。

軽食や、午後のティータイムにお勧めのパンケーキは、季節のりんごを使用した『焼きりんごのパンケーキ ～ソフトクリーム添え～』をメニュー化いたします。ふわふわの豆乳パンケーキに、ソフトクリーム、ストロベリーソース、焼きりんご、カラメルソースをトッピング、異なる甘さが調和した一皿となっております。

今後も「カフェソラーレ」は、お客様に楽しんでいただける季節の商品を展開してまいります。

※ フレンチプレス:金属のフィルターで濾すコーヒーの飲み方です。コーヒーの油分まで抽出できるので、コーヒー豆本来の美味しさが楽しめます。

※ フレンチプレスコーヒーは店内のみの販売となります。

秋・冬限定の新メニュー

販売期間:2014年10月1日～2015年1月14日

※画像はイメージです。



■フレンチプレスコーヒー
(キリマンジャロ) 350円(税込)
薫り高いキリマンジャロの豆本来の風味が引き立つコーヒーです。



■フレンチプレスコーヒー
(キリマンジャロ) カフェオレ
380円(税込)
ホットミルクに、フレンチプレスで淹れたコーヒーを注いでお召し上がりいただく、ほっと温まるカフェオレです。



■すりおろしりんごと生姜の
ホットスムージー 500円(税込)
りんごとはちみつの甘さに、生姜がアクセントとなった、ホットスムージーです。



■焼きりんごのパンケーキ
～ソフトクリーム添え～ 800円(税込)
パンケーキに、焼きりんごとソフトクリームをトッピングしました。ストロベリーソースのフルーティーな風味とカラメルソースが一体化し、温かいパンケーキとよく合います。

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・杉山
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