

桜の生搾りモンブランパフェ/桜わらび餅の抹茶ラテ
～ミニあんバターどら焼き付き～
販売開始のお知らせ



和カフェ「神楽坂 茶寮 本店」春の新商品第一弾のご紹介です。

満開の桜のように華やかな「桜の生搾りモンブランパフェ」と
コクある抹茶ラテに桜わらび餅を合わせた
「桜わらび餅の抹茶ラテ～ミニあんバターどら焼き付き～」を販売いたします。

繊細な細さで搾った桜クリーム、桜の花びら入りゼリーが
見た目にも味わいにも桜を感じさせてくれる季節限定パフェ。
桜アイス、ほろ苦サクサク抹茶クランチ、甘酸っぱいフランボワーズムースなどを組み合わせました。

緑とピンクのコントラストが美しい「桜わらび餅の抹茶ラテ」は、京都の抹茶を使った
コク・旨味あふれる抹茶ラテに、桜の味わい溢れるもちもち食感の桜わらび餅を合わせました。
抹茶のほろ苦く爽やかな香りとの相性抜群です。セットのミニどら焼きと合わせてお楽しみください。

【商品詳細】

2025年3月1日（土）～ 神楽坂 茶寮 本店のみ販売開始予定

「桜の生搾りモンブランパフェ」日本のお茶セット 税込 2530円 / お抹茶または玉露セット 税込 2640円

「桜わらび餅の抹茶ラテ ～ミニあんバターどら焼き付き～」単品 税込 1100円

社名：株式会社 アヤカンパニー

本部：新宿区津久戸町3-3 松井本社ビル2F

設立：1985年12月16日

□ホームページ : <http://saryo.jp/>

□Facebook : <https://www.facebook.com/saryo.jp/>

□Instagram : https://www.instagram.com/kagurazaka_saryo/

※写真はイメージです。