

桜の生搾りモンブラン 「春風 -はるか-」 販売開始のお知らせ

和カフェ「神楽坂 茶寮 本店」春の新商品第二弾のご紹介です。
桜の生搾りモンブラン「春風～はるか～」が登場いたします。

※「神楽坂 茶寮 本店」限定



淡いピンク色が、春らしさを感じさせる季節限定の生搾りモンブラン。

華やかな香りと味わいの「桜餡」で全体を包み

トップには、淡路島産の白いちご「淡雪」を飾りました。

中には、静岡県産の煎茶を使った爽やかな自家製アイスに、

チーズクリーム、桜のわらび餅などを閉じ込めました。

グリオットソースの甘酸っぱさは、味わいのアクセントに・・・。

一口食べると、桜の香りと煎茶の香りが広がり

咲きほこる桜が新緑に変わっていくように、新たな始まりを感じさせる

「春風」のような味わい。

【商品詳細】

2025年3月26日(水)～ 神楽坂 茶寮 本店のみ販売開始

桜の生搾りモンブラン「春風～はるか～」

日本のお茶セット 2860円(税込) / お抹茶または玉露セット 2970円(税込)

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

□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。