

ANA クラウンプラザホテル福岡

旬を感じる華やかな夏スイーツ

トロピカルフルーツのベリーヌ販売

ANA クラウンプラザホテル福岡(福岡市博多区 総支配人原めぐみ)では、2017年7月1日(土)よりアトリエ デュ トロワにて夏に向けた新作のスイーツとして、「ベリーヌ」4種を販売いたします。ベリーヌとは、グラスの中にムースやゼリーなどを幾層にも重ねたデザートで、フランス語の「ベール(=グラス)」と「テリーヌ(=料理)」を掛け合わせた造語です。旬を迎えたフルーツをふんだんにあしらった見た目も華やかなスイーツは、パーティーシーンや手土産にもおすすめです。

【トロピカルフルーツのベリーヌ 概要】

メロンとココナッツのベリーヌ・・・芳醇なメロンの香りとココナッツのブランマンジェの優しい甘さがベストマッチ。
バラとラズベリーのベリーヌ・・・ラベンダーのはちみつムースにバラのジュレ、ラズベリーで仕立てた優雅な味わい。
宮崎マンゴーのベリーヌ・・・アルフォンソマンゴーを使用した濃厚なマンゴープリンに宮崎マンゴーをトッピング。
桃とシャンパンのベリーヌ・・・旬の桃とシャンパンのジュレにライチのムースがアクセント。

期 間 : 2017年7月1日(土)～8月31日(木)
時 間 : 10:00am～9:00pm
料 金 : 各 ¥500 ※料金は税金別
販売場所 : 1F アトリエ デュ トロワ



【同時販売】マンゴーと桃のタルト
アーモンド風味のタルトにカスタードクリームと旬の桃とマンゴーで仕立てました。
カット ¥430 ホール ¥2,200



トロピカルフルーツのベリーヌイメージ

【トロピカルスイーツのベリーヌのお問い合わせ先】

アトリエ デュ トロワ
TEL : 092-472-7754 E-mail : crownecafe@anacrowneplaza-fukuoka.jp

【リリースに関するお問い合わせ先】

ANAクラウンプラザホテル福岡 マーケティング & PR 國房 裕代
TEL : 092-472-7767 FAX: 092-472-7705
E-mail : hiroyo.kunifusa@anacrowneplaza-fukuoka.jp