

ANA クラウンプラザホテル福岡

焼き立てのチーズタルトやチョコレートの量り売りが楽しめる

4月27日(金) パティスリーブティック Trois リニューアルオープン

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、パティスリーブティック Trois(トロワ)にてコンセプトならびに内装をリフレッシュし、2018年4月27日(金)にリニューアルオープンいたします。木目を基調としたオーガニックで高級感あふれる装いの店舗には、フランス人総料理長監修のもと、ペストリーシェフ中山信が手掛けるスイーツをはじめ、フィナンシェやチョコレートの量り売りなどパリの街角を思わせる商品が新たに登場。数量限定で登場する焼き立てのチーズタルトや季節ごとに表情を変えるタルトなど、彩り豊かなラインナップで皆さまをお迎えいたします。

また、オープンより2日間はリニューアル記念として、フランス語で「3」の意味を持つ Trois(トロワ)にちなみ、ホテルメイド商品を全品 33%OFFにてご購入いただけるイベントを開催いたします。ご自身の寛ぎや大切な方々とのひと時に彩りをお届けする、新しいトロワにどうぞご期待ください。



【パティスリーブティック Trois 営業概要】

場 所 : ANA クラウンプラザホテル福岡 1階
営業時間 : 10:00am~9:00pm
商 品 : **数量限定:焼き立て商品**



トロワプレミアムタルトイメージ

■トロワプレミアムタルト ¥300

シェフこだわりのクリームチーズをブレンドし濃厚な味わいと爽やかな酸味が心地よいオリジナルチーズタルト。

焼き上がり 11:00am / 1:30pm 各回 10個限定

■ミニフィナンシェ(量り売り) 1グラム ¥5

スペイン産アーモンドプードルを贅沢に使用した香り豊かなフィナンシェ。

バニラ、ショコラの2種の焼き立てをご用意いたします。

焼き上がり 10:30am / 1:00pm

ショーケース内メニュー

■トロワなめらかプリン ¥350

阿蘇小国のジャージー牛乳、厳選した生クリームと卵を使用し低温でじっくり焼き上げたなめらかプリンです。

■5種のカヌレ 各1個 ¥250 5個セット ¥1,200

外はカリッと香ばしく、中はしっとりした食感に上品な甘さが漂う一品。

バラエティ豊かな5種のフレーバーは、お土産にもおすすめです。

バニラ、ピスタチオ、抹茶、アールグレイ、ストロベリー

■季節のタルト

4・5月限定販売 いちごタルト 12cm ¥2,000 18cm ¥4,000

6月限定販売 マンゴータルト 12cm ¥2,500 18cm ¥4,500



5種のカヌレイメージ

量り売り商品

■ヌガーモンテリマール 1グラム ¥6

卵白に煮詰めたシロップとはちみつ、たっぷりのナッツとドライフルーツを加えたコンフィズリーです。

■マカダミア&カシューナッツ ミルクチョコレート 1グラム ¥9

コクのあるミルクチョコレートに、フィアンティーヌやナッツ類の様々な食感がお楽しみいただけます。

その他にも、季節のアントルメや焼き菓子のギフトボックス、チョコレートバーなど、様々な商品をご用意いたしております。



リニューアルオープン記念 : ホテルメイド商品 33%OFF

オープンより2日間はリニューアル記念として、フランス語で「3」の意味を持つ Trois(トロワ)にちなみ、ホテルメイド商品を全品 33%OFF にてご購入いただけるイベントを開催いたします。

開催期間:2018年4月27日(金)・28日(土)

※ホテルメイド商品を¥1,000(税別)以上ご購入いただいた方が対象となります。

※限定イベントにつき対象商品が、売り切れとなる可能性がございます。

※料金は全てサービス料込・税金別

お問い合わせ先 : アトリエ デュ トロワ 092-472-7754

【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