

ANA クラウンプラザホテル福岡

新総料理長が監修するフォトジェニックスイーツ

スワンのシュークリーム・レモンタルト販売

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9月19日(火)よりアトリエ デュトロワにて新作スイーツ2種を販売いたします。

先月当ホテルの総料理長に就任したフランス人シェフ ヴァンソン ガドー監修のもと、パストリーシェフ中山 信が手掛ける、見た目にも美しいスイーツは秋のティータイムを華やかに彩ります。

【スワンのシュークリーム・レモンタルト 概要】



■スワンのシュークリーム ￥480

スワンの形をした見た目も愛らしいシュー生地にて濃厚なカスタードと生クリームをたっぷりと重ね、フランボワーズをアクセントにあしらいました。ホワイトチョコレートの羽根が繊細な中にも躍動感を表現しています。



■レモンタルト ￥420

レモンクリームとムースのさわやかな酸味が心地良い逸品。サクサクのタルト生地や焦げ目を付けたメレンゲ、滑らかなクリームなど、様々な食感をお楽しみいただけます。

日 時 : 2017年9月19日(火)より 10:00am~9:00pm

販売場所 : 1F アトリエ デュトロワ

※料金は税金別

【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