

メディア関係各位

2014年1月24日(1枚)



“新旬”スイーツ情報!

今年もいちごの季節がやってきました! TOKIOの美味しいいちごフェアをはじめ、“ふるふる”の口どけがやさしいフロマージュと“和”のチーズケーキが登場!!!
2014年の新春もおいしい“旬”情報をお届けします。

お待たせしました!

今年も“いちごパフェ”フェア開催!!



旬のフルーツを贅沢に使ったジュースやスイーツが人気のB1Fのフルーツパーラー「TOKIO」では、今年も旬の“あまおう”をたっぷり味わえる“いちごフェア”がスタート!

福岡県産の一番人気真っ赤な果肉と、甘酸っぱさが特徴の「あまおう」をたっぷり使ったパフェやタルトは、農家から届く、もぎたていちごをたっぷり使ったTOKIOならではのプレミアムなメニューです。

[メニュー]

●ゴロゴロ果実の下には、自家製ババロア、いちごシャーベット、バニラアイスがぎっしり!

あまおうパフェ 900円

●博多あまおうとクリーミーなカスタードの相性が抜群の毎年、大人気!

あまおうタルト 1ピース800円

B1F /フルーツパーラーTOKIO(トキオ)
TEL/092-733-2234

NEW!

◎お茶屋のスイーツに新作が登場!

イムズの人気カフェ・田頭茶舗が贈る2014年の新作スイーツは「チーズケーキ」と「グラッセ」。どちらも高級宇治抹茶、ほうじ茶をたっぷり使うのはもちろん、今回はこんにやくペーストを練り込み、食物繊維も豊富でローカロリー。甘みを抑えた自信作です。ヌガーグラッセ(右)はフレンチやイタリアンスイーツとして欠かせないメレンゲと生クリームで作る、ふわっと口溶けの良い氷菓。日本茶とのコラボに大注目です!

[メニュー]

抹茶チーズケーキ/ほうじ茶チーズケーキ

* 日本茶・コーヒー・紅茶とのセット 680円

* 抹茶・ラテとのセット 830円

抹茶グラッセ/ほうじ茶グラッセ 580円

(いずれも予定価格)



B1F/ 田頭茶舗 TEL/092-726-6533

注目!

◎“ふわふわ”“アツアツ”のスフレ オフロマージュ

昨年、クリスマスにあったかスイーツとしてフェイスブックで紹介して以来、お客様の間で人気急上昇しているオクタホテルカフェの「スフレ オフロマージュ」。カップからはみ出すほどのふわふわアツアツのふくら感と卵のやさしい甘みがクセになると評判です。

ミルクとコーヒーを自分の好きな量だけボウルに注いでいただくスタイルのカフェオレとの相性は抜群!

寒いこの季節にほっこり温まるスイーツがたまりません。

[メニュー] スフレ オフロマージュ 682円
(セット944円 コーヒーor紅茶)
ホットカフェオレ 577円



2F/ オクタホテルカフェ
TEL/092-733-2055