

報道関係各位

～今年も、恵みの秋の収穫祭がやってきた！～
ほっこり秋の限定スイーツが登場！
 <2017年9月1日(金)～11月5日(日)>



スイーツのテーマパーク「自由が丘スイーツフォレスト」では、秋の到来とともに、旬の味覚をふんだんに使用した、秋限定スイーツが登場します。

スイーツフォレストが誇るスーパー・パティシエ達が、女性に人気の“いも・栗・洋梨・りんご”といった秋の味覚の魅力を生かし、今だけここだけの限定スイーツがお楽しみいただけます。

気温が下がり過ごしやすくなる、この季節にこそお楽しみいただける極上のスイーツでほっこり秋のティータイムを心豊かにお過ごしください。

NEW OPEN!

パティスリーシェリーブラン
「鳴門金時のタルト」
 Tart ～ Narutokintoki Sweet potato～
 611円(税抜) ※1日10個限定

ベリーベリー
「ベリーポワール」
 Mousse (Berry & Pear)
 560円(税抜) ※スイーツフォレスト限定

**ほっこり優しい甘みの
 秋の黄金色タルト**

鳴門金時のクリームと甘露煮、カスタードクリーム、シャンティ(生クリーム)を、サクサクに焼き上げたアーモンドとバター香るタルト生地に合わせてみました。

普通のサツマイモより甘みの強い、旬のサツマイモ「鳴門金時」の味わいと鮮やかな黄金色を生かした逸品。

優しい甘みで、ほっこり秋の訪れをお楽しみいただけます。

**ベリースイーツ専門店から
 洋梨とベリーの
 秋のヴェリーヌ**

洋梨のムースとベリームース、さらに自家製のベリーソースを重ね、フレッシュベリーとベビーポワール(洋梨)で飾り付け。

濃厚な甘みとなめらかな食感の洋梨と甘酸っぱいベリームースのハーモニーに、希少なベビーポワールで可愛らしく秋を演出しました。

ベリースイーツ専門店から秋を感じられる限定スイーツの登場です。

メルシークレープ 「りんごとマロンのオータムクレープ」
 Crepe ～ Apple & Chestnut & Caramel sauce
 920円(税抜) ※1日15皿限定 ※スイーツフォレスト限定

キャラメルソースがアクセント！

大人な味わいのりんごとマロンのハーモニー

大山シェフ特製のカスタードクリームとフランス産マロンクリームを合わせたマロンカスタードクリームを自慢のもちもちのクレープで包み込み、キャラメルソースをたっぷりからめたアップルコンポート、キャラメルアイス、生クリーム、ピスタチオを添え仕上げます。

りんごの爽やかな味わいと食感に、苦みをおさえた濃厚なキャラメルがアクセントになり引き立てます。

秋らしい彩りで季節感を感じられ、一口ごとに様々な味わいがお楽しみいただける、インスタ映えビジュアルが美しい、贅沢な大人の一品です。

自由が丘スイーツフォレスト施設概要

◆住所：東京都目黒区緑が丘2-25-7「ラ・クール自由が丘」1F～3F

◆営業時間：「スイーツの森」ゾーン10時～20時(年中無休)「スイーツレイト」ゾーン/店舗により異なる

◆アクセス：東急東横線大井町線「自由が丘」駅南口から徒歩約5分 ◆HP：<http://www.sweets-forest.com>

「自由が丘スイーツフォレスト」お客様お問い合わせ電話番号 TEL03-5731-6600

本件に関するお問い合わせ「自由が丘スイーツフォレスト」プロモーション担当
 ピーアールコンビナート株式会社 井上・高野・長江 TEL. 03-3263-5621/FAX. 03-3263-5623

HONG KONG SWEETS 果香

「紫いものおしるこドリンク～ミニタピオカと白きくらげ入り～」
 Drink～Purple sweet potato & Milk
 410円（税抜） ※スイーツフォレスト限定 ※ホットも可

**ほっこり&食感が楽しい！
 オリジナル・ビューティードリンク**

紫いものミルクドリンクに、白きくらげ、ミニタピオカ、山粉圓(サソウヱ)を合わせ仕上げます。冷たいお汁粉をイメージ。

ほっこり優しい甘さの味わいながらさっぱりと飲みやすく、ぷちぷち、こりこりと食感もお楽しみいただけます。

美肌や疲れ目にいいと言われる「紫いも」、楊貴妃も愛した「白きくらげ」、デトックスな「サンフンウェン」を使用し、ビューティ&ヘルシーが美味しく叶います。



白きくらげ

ミニタピオカ

山粉圓(サソウヱ)



ミキシン ミクスリム

「栗さつまもち ミクスリムワッフル」
 Icecream (Chestnut, Sweetpotato, Gyuhi)&Waffle
 704円（税抜） ※スイーツフォレスト限定

**ほっこりもちもち優しい味わい！
 和風仕立ての秋限定アイススイーツ**



ミルクアイスに、渋皮付きの栗、さつまいも、ぎゅうひ、小倉あんをミキシングし、自家製のもちふわのワッフルに添え、

和風に仕上げました。栗とさつまいものほっこりとした優しい甘みと、ぎゅうひのもちもち感、北海道産小倉あんとクリーミーなミルクアイスが絶妙なハーモニーを実現。

和風の秋の味覚と食感も楽しめるアイススイーツと、店内で焼き上げたワッフルの“あつひや”な秋限定スイーツです。

HONG KONG SWEETS 果香

「ジュレドリンク～洋梨&杏仁ミルク～」 Jelly Drink～Pear & “ANNIN”～
 380円（税抜） ※スイーツフォレスト限定

**洋梨と杏仁の絶妙なマリアージュ！
 心癒されるジュレドリンク**

洋梨のジュレに杏仁ミルクとクラッシュアイスを合わせ、ドリンクに仕上げました。ジュレをストローで混ぜながら崩してお召し上がりいただけます。

洋梨の香り高い味わいと杏仁ミルクの優しい甘さの絶妙なハーモニーをふるふるのジュレの食感とともに楽しんでください。



混ぜるとジュレが
 ぶるるん♪

「ベリー・ジェラートパフェ
 モンブランベリー」

Gelato Parfait (Mont Blanc & Berry)
 850円（税抜） ※スイーツフォレスト限定

ベリーベリー

「ベリー・ジェラートパフェ
 ショコラベリー」

Gelato Parfait (Chocolate & Berry)
 850円（税抜） ※スイーツフォレスト限定

**カシスソースが
 アクセント！
 モンブランパフェ**

香り高いマロンペー
 ストを使用したモンブ
 ランクリームと甘酸つ
 ぱいカシスソース、黄
 金律ミルクジェラートの
 マリアージュ。仕上
 げはショコラ・マカロ
 ンとフランス産マロン
 グラッセ、アーモンド
 のチュイルを添えて。

パティシエの発想で
 生み出された“モンブ
 ラン”仕立てのパフェ。

**ベリースイーツ専門店発
 パティシエの
 チョコレートパフェ**

黄金律ミルクジェラ
 ートに、ショコラクリ
 ムと、チョコレートソ
 ースと苺のベリーソー
 スを合わせ、ショコラ
 マカロンとたっぷりの
 ベリー、カカオニブ
 のチュイルを添えて
 華やかに仕上げまし
 た。

定番のチョコレートパ
 フェながらベリーとの
 コンビネーションがキ
 ラリと光る逸品。



◇秋味覚を贅沢に使用した、定番スイーツ

NEW OPEN!

パティスリーシュリーブラン
「和栗のモンブランタルト」
Mont Blanc 537円 (税抜)

和栗の香りが味わい深い、秋にオススメの定番スイーツ



サクサクのタルト生地にモンブランクリームをたっぷり絞りました。和を感じさせる栗の風味が鼻から抜ける、モンブランクリームをサクサクの生地とともに楽しめます。

ル スフレ
「マロンのスフレ」

Souffle of a chestnut 1000円 (税抜)

マロンが広がる、秋にオススメの“神様のスフレ”



フランス産マロンペーストと香りづけにスペイン酸ラム酒・バカルディを練りこみ、ふわふわのスフレを焼き上げます。フランス産マロンソースとアングリーズソースのオリジナルソースを添え、秋の訪れを味わいと香りいっぱいにお楽しみください。

メルシークレープ

「クレープモンブラン」Crepe Mont Blanc
830円 (税抜) ※スイーツフォレスト限定

パティシエの提案する、クレープ・モンブラン



渋皮マロン、フランス産マロンクリーム、大山シェフ自慢のカスタードクリームを包みこんだ、パティシエの提案する新しいクレープ。

添えられた絞りたてのモンブランも嬉しい、本格派皿盛りスタイルでお楽しみいただけます。

アラ ミニユット

「モンブラン アラ ミニユット・スタイル」
Mont Blanc 1200円 (税抜) ※スイーツフォレスト限定

香り高く味わい深く広がる、モンブランの革命



サクサクに焼き上げたメレンゲに丸ごとの渋皮マロン、クリームシャンティ(生クリーム)を重ね、マロンクリームを絞り、クリームドマロン(マロンソース)とアングリーズソースで仕上げます。

フランス産マロンクリームの香り高い味わいとクリームのなめらかな口どけが口いっぱいに広がり、メレンゲのサクサクの食感がアクセントに。定番スイーツ・モンブランを、目を閉じて堪能したくなる、奥深く上質な味わいをお楽しみください。

「バスク オ マロン」

Tart (Chestnut) 600円 (税抜)

アラ ミニユット

「洋なしのクラフティタルト」

Tart (Pear) 500円 (税抜)

大粒な渋皮栗の重厚な秋の贅沢タルト



サクサクのサブレット生地で濃厚なアーモンドクリームと大粒の渋皮栗を包み、焼き上げました。しっとりとしたバスクと、渋皮栗のほっこりとした味わいを感じ、食べ応えのある贅沢な秋の逸品です。

上品な味わいの洋梨を、プリンのようなクラフティとともに



タルト生地に洋梨、ビスキュイ、アパレイユを流し込み、焼き上げました。

プリンのような味わいのアパレイユと洋梨の上品な甘さの優しいマリアーージュに、心もほっこり癒されます。