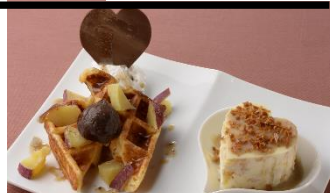


～今年も、恵みの秋の収穫祭がやってきた！～
ほっこり秋の限定スイーツが登場！
 <2018年9月7日(金)～11月4日(日)予定>



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”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。



ラブリーアイスクリーム
「栗とサツマイモのスイートポテトワッフル」
 Waffle & Icecream ～ Chestnut & Sweet potato ～
 833円(税抜) ※スイーツフォレスト限定
 アイス単品「スイートポテトパイ」 463円(税抜)

ほっくり優しい味わい！
自家製焦がしバターが香る、秋限定スイーツプレート

自家製の焼きたてもちふわのワッフルに、ごろっと大きめにカットしたサツマイモと、丸ごとの渋皮栗を合わせ、自家製焦がしバターで仕上げます。バニラアイスに、サツマイモ、店内で焼き上げたパイ、ホワイトチョコレート、焦がしバター、キャラメルチップを合わせたハートのアイススイーツ「スイートポテトパイ」とともに。

秋の味覚、栗とサツマイモのほっくりとした優しい甘みがお楽しみいただける、贅沢なスイーツプレートです。

メルシークレープ
「黒みつきなこ」

Crepe ～ Chestnut & Black honey & Kinako ～
 890円(税抜) ※1日20皿限定 ※スイーツフォレスト限定

**栗・黒みつ・きなこ 秋の味わいが詰まった
 和洋折衷オータムクレープ**

自慢のもちもちのクレープ生地で、カスタードクリームを包み込み、渋皮マロン、黒みつ、きなこ、さらにバニラアイス、生クリームを添えて仕上げます。



風味豊かな渋皮マロン、濃厚な黒みつ、香ばしいきなこ、パティシエ特製のカスタードクリームともちもちクレープが織りなす、和洋コラボなハーモニーが味わい深く広がる逸品です。

パティスリーシェリーブラン
「薫るモンブラン」

Mont Blanc 417円(税抜)

**濃厚で薫り高く味わい深い
 逸品モンブラン**

フランス産サバトンのマロンペーストを100%使用した特別なモンブラン。栗の美味しさを味わうために生クリームとダークワーズ生地をシンプルに合わせました。

フランスの栗の名産地アルディッシュ地方で製造され、世界中で高い評価を受けているサバトンのマロンクリームを贅沢に使い、さらにその薫りを逃さないよう特製ケースに入れ、絞らたての味わいをお楽しみいただけるよう考案した新しいモンブランの誕生です。



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)「スイーツレフト」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 長江・宮田 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

430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(サソウエン)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(サソウエン)



ベリーベリー

「マロンベリー」

Mousse (Berry & Chestnut)

560円（税抜） ※スイーツフォレスト限定

ベリースイーツ専門店から

マロンとベリーの秋のヴェリーヌ



マロンムースにベリームースを重ね、栗の甘露煮と鮮やかなフレッシュベリーで飾りつけ。

香り高いフランス産マロンムースとベリームースの甘酸っぱさのハーモニーを、フレッシュベリーがアクセントに味わい全体を引き締めます。栗とベリーの意外な組み合わせが新しい、ベリースイーツ専門店の秋限定グラススイーツです。

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ヂ！
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お楽しみください。



混ぜるとジュレが
ふるるん♪

「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っ
ぱいカシスソース、黄
金律ミルクジェラート
のマリアーヂ。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
ームと、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

メルシークレープ
 「クレープモンブラン」Crepe Mont Blanc
 830円（税抜） ※スイーツフェスト限定

ラブリーアイスクリーム
 「パンプキンタルト」icecream (pumpkin tart)
 463円（税抜） ※スイーツフェスト限定

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きます。

優しいパンプキンをサクサクタルトが引き立てる



パンプキン、タルトのアイスクリーム。
 ミルクチョコレートに、キャラメルソース、パンプキン、キャラメルチップをトッピング

パンプキンとアイスの優しい味わいに、サクサクのタルトとカリカリのキャラメルチップが食感をプラス。

ル スフレ
 「マロンのスフレ」
 Souffle of a chestnut 1000円（税抜）

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） ※スイーツフェスト限定

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味わえる逸品。

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、クレームシャンティ(生クリーム)を重ね、マロンクリームを絞り、クレームドマロン(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

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



サクサクのサブレ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れ、食べ応えのある贅沢な秋の逸品です。



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。