

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！**  
 <2019年9月5日(木)～11月10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過ごしてください。

パティスリーシェリーブラン  
 「スイートポテトタルト」  
 Tart ～Sweet potato～  
 463円 (税抜) 予定

メルシークレープ  
 「黒みつクレープのアイスモンブラン添え」  
 Crepe ～ Chestnut & Black honey & Icecream ～  
 920円 (税抜) 予定 ※1日12皿限定 ※スイーツフォレスト限定

鳴門金時いもの甘みが広がる  
 ほっこり秋色タルト

秋の味わいが詰まった  
 和洋折衷オータムクレープを  
 特製アイスモンブランとともに



鳴門金時いもを贅沢に使用したスイートポテトを、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、生クリームを飾り仕上げました。

甘みの強い、旬の金時いもの味わいを生かした、シンプルながら味わい深い逸品です。

サクサクのタルトとクリーミーで優しい甘みのスイートポテトのハーモニーが広がり、ほっこり秋の訪れをお楽しみいただけます。

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、ココアパウダー、自家製グラハムビスケット、さらにバニラアイス濃厚なモンブランクリームで包み込んだ特製のアイスモンブランを添えて仕上げます。

出来立てのクレープと冷たいアイスモンブランの“あつひや”なコンビネーションがお楽しみいただけます。

風味豊かな渋皮マロン、モンブラン、濃厚な黒みつ、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。

### 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 宮田・宮崎 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 <10月1日～>  
 450円(税抜) 予定 ※スイーツホレスト限定 ※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(サツウエン)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「サンフンウエン」を使用し、ビューティー&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(サツウエン)



ベリーベリー  
 「マロンベリー」

Mousse (Berry & Chestnut)  
 560円(税抜) 予定 ※スイーツホレスト限定

**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”～  
 410円(税抜) ※スイーツホレスト限定 <9月30日まで>

**洋梨と杏仁の絶妙なマリァージュ！  
 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ぷるぷ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  
 ぷるるん♪



「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) 予定 ※スイーツホレスト限定

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) 予定 ※スイーツホレスト限定

**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  
 のマリァージュ。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

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

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

渋皮マロン&フランス産マロンペーストの  
クレープ  
モンブランも一緒に♪

マロンが広がる、  
秋にオススメの“神様のスフレ”



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。

添えられた絞っ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。

フランス産マロンペーストと香りづけにスペイン産ラム酒・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レ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味わえる逸品。

## 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

「バスク オ マロン」  
Tart (Chestnut) 600円（税抜）

香り高く味わい深く広がる、モンブランの革命

大粒な渋皮栗の重厚な秋の贅沢タルト



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)とアングレ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。

サクサクのサブレ生地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。