

発酵バターを使用した
台湾ベビーカステラ



台湾カステラ米米
(ファンファン) cafe

台湾カステラ米米 café (ファンファンカフェ) ららぽーと TOKYO-BAY 台湾ベビーカステラの新作が登場!

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) は台湾カステラ専門店『台湾カステラ米米 café ららぽーと TOKYO-BAY (sweets biyori)』より発酵バターを使用した台湾ベビーカステラの新作が登場!



台湾ベビーカステラプレート トリプルチョコレート ¥900



ペーコンピッツとグラナパダーノ ¥700



クッキー・アンド・クリーム ¥750

台湾カステラ米米 café ららぽーと TOKYO-BAY (sweets biyori) より発酵バターを使用した台湾ベビーカステラの新作が登場!

こだわりの葉酸たまごとバターミルクで作った特製生地が発酵バターとはちみつを加えて、あつあつの鉄板で焼きあげる台湾ベビーカステラの新作として、ホワイトチョコレート、ミルクチョコレート、ダークチョコレートの3種類のチョコレート全てにクーベルチュールチョコレートを使用した台湾ベビーカステラプレート『トリプルチョコレート』や、濃厚な生クリームと砕いたオレオクッキーをトッピングした『クッキー・アンド・クリーム』カリカリに焼き揚げたベーコン、ふわふわに削ったグラナパダーノをトッピングした『ペーコンピッツとグラナパダーノ』などがお楽しみいただけます!

またテイクアウトメニューとして人気の『発酵バターミルク』『ブリュレ』はもちろん! 新作としてベビーカステラの中にあんこで包んだバターが入った『あんバター』濃厚な抹茶のホワイトチョコレートが入った『抹茶ホワイトチョコレート』バターをさつまいものペーストで包んで、ベビーカステラに入れた『さつまいもバター』ハムとボイルドエッグ、チェダーチーズが入った『ハムエッグチーズ』をご用意! “冷めても美味しい” ので手土産にしても良し “焼きたて” はカフェ利用として、台湾茶と共に店内でもお召し上がりいただけます!



あんバター 15個 ¥600 30個 ¥1,150



ハムエッグチーズ 15個 ¥700 30個 ¥1,350

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当: 後閑 MAIL: gokan@airinc.jp

台湾ベビーカステラ テイクアウト



【新作】 さつまいもとバター
15個 ¥650 30個 ¥1,250



【新作】 抹茶とホワイトチョコ
15個 ¥800 30個 ¥1,550



【新作】 チーズとソーセージ
15個 ¥750 30個 ¥1,450



焼きたて！発酵バターを使用した
台湾ベビーカステラ



【人気】 発酵バターミルク (プレーン)
15個 ¥500 30個 ¥1,000



【人気】 ブリュレ
15個 ¥680 30個 ¥1,360

人気の cafe メニュー



台湾カステラ CUBE
紅茶アールグレイ ¥500



台湾カステラ DECO ケーキ
ブリュレバナナと塩キャラメル ¥580



台湾カステラフルーツサンド
いちご ¥680

■店舗概要

店舗名	台湾カステラ米米 café ららぽーと TOKYO-BAY (台湾カステラファンファンカフェラポートトウキョウベイ)
業態	台湾カステラ cafe
住所	千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽー TOKYO-BAY 北館 1F (sweets biryori 内)
TEL	047-421-7784
営業時間	10:00~20:00 (LO19:30)
定休日	施設に準ずる
席数	12 席
URL	https://tcfanfan.com/

■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle
所在地	大阪府大阪市北区堂山町 1-5 三共梅田ビル 6F
代表者	濱田栄一
資本金	30,000,000 円
設立	2009 年 2 月 20 日
事業内容	飲食店の企画・運営
ブランド	・千成屋珈琲 ・センナリヤフルーツパーラー ・OMATCHA SALON ・CHEESE CRAFT WORKS

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当: 後閑 MAIL: gokan@airinc.jp