

新作【生ドーナツ】
ボンボローニ

創業 昭和 23 年
千成屋珈琲

とろける口当たりが
新食感！

『千成屋珈琲ラゾーナ川崎プラザ』 【新作】生ドーナツ『ボンボローニ』新登場！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区)は『千成屋珈琲ラゾーナ川崎プラザ』にて、新食感！とろける口当たりの新作 **生ドーナツ『ボンボローニ』** が新登場！



カスタード～カスタード × 生クリーム
カラメルソース付き～¥480



ストロベリーチーズケーキ
～レアチーズクリーム～¥430

『千成屋珈琲ラゾーナ川崎プラザ』にて、とろける口当たりの新作 **生ドーナツ『ボンボローニ』** が新登場！

濃厚なカスタードと生クリームを混ぜ合わせた、カスタードクリーム入りのドーナツ。付け合わせのカaramelソースをかけてお召し上がりいただく『**カスタード～カラメルソース付き～**』自家製のレアチーズクリームにいちごソースを混ぜ込んだ『**ストロベリーチーズケーキ**』いちごの酸味とクリームチーズのリッチな甘さが相性抜群！ふわっと立てた生クリームと濃厚なピスタチオペーストのコンビネーションが絶妙な『**ピスタチオ**』ビターな甘さが特徴のクーベルチュールチョコレートと生クリームを混ぜた合わせた大人の味わいの『**チョコレート**』などなど…新作の**生ドーナツ『ボンボローニ』**是非ご賞味ください！



ピスタチオ
～ピスタチオ × 生クリーム～¥480



チョコレート
～チョコレート × 生クリーム～¥450

●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：後関 MAIL : gokan@airinc.jp



千成屋珈琲とは

昭和 23 年大阪新世界の「ジャンジャン横丁」にて初代店主（恒川一郎）が前身となる果物店を創業。店主の発案で完熟果物を独自の配合でミキサーにかけ店頭で提供したのがミックスジュースの始まりという。食に厳しい地元客らの間で「美味しい！」と評判になった。昭和 35 年に喫茶店へと業態を変え「冷コー（アイスコーヒー）」とともに 2 大看板メニューとなり、今でも「ミックスジュース発祥の店」として親しまれている。

■店舗概要

店舗名	千成屋珈琲ラゾーナ川崎プラザ (センナリヤコーヒーラゾーナカワサキプラザ)
業態	純喫茶
住所	〒212-8576 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 2 階
TEL	044-589-3666
営業時間	10:00 ~ 21:00
定休日	施設に準ずる
席数	66 席
URL	http://www.sennariya-coffee.jp

■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	・ DONNA donut
URL	http://lifestyle-inc.jp/

●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