



# 2021秋メニュー「モンパン」 秋の味覚 焙じ茶モンブラン フレンチトースト

## 9/2(木)より「プルミエメ」で期間限定発売

2021年設立の合同会社SUZU（所在地：東京都渋谷区、CEO：鈴江恵子/すず。以下「当社」）が、株式会社SUZU PR COMPANYのPR業務と連携するカフェ「プルミエメ」は、秋の新作メニュー「モンパン～秋の味覚 焙じ茶モンブラン フレンチトースト～」を2021年9月2日（木）より期間限定で提供いたします。既存メニューで人気のフレンチトーストをアレンジし、オリジナルの特製モンブランクリームを絞り、他にはないパンの山をイメージしたフォルムに仕上げました。

「プルミエメ」は、「ちょっとよそゆきの朝ごはん」をメニューコンセプトとした朝食メニューが一日を通して楽しめる、鉄板でのパフォーマンス調理を特徴としたカフェです。また一方で、クライアント企業の食材やプロダクトをあらゆる方法で店舗に取り込み発信するPR空間としても機能いたします。本メニューに関しては、「考えた人すごいわ」の食パンと、「カネ十農園」の焙じ茶を使用いたします。商品名の「モンパン」は、モンブランと同じくフランス語の「山 (モン/mont)」と「パン (pain)」をあわせた造語です。朝ごはんから夕方のおやつまで楽しめる、ちょっとよそゆきのフレンチトーストのご提案です。

秋の  
期間限定  
メニュー

### 「モンパン」

秋の味覚 焙じ茶 モンブラン フレンチトースト

価格：1,500円(税込) ※ワンドリンクオーダー制

販売期間：2021年9月2日～ ※終了時期はInstagramで告知予定

秋を代表するスイーツ「モンブラン」をプルミエメ流にアレンジしたフレンチトースト。「考えた人すごいわ」の2cm厚の食パンをオーダー後に2分間さっと無糖の卵液に浸して鉄板で焼き、表面をフランス産カソナードでキャラメリゼします。その上に、白ワインでコンポートした国産林檎のスライスと、「fun.ice!」のWベリー（ボイセンベリー＆ブラックベリー）の爽やかなソルベをのせ、静岡産の一番茶のみを使用した「カネ十農園」の焙じ茶・マスカルポーネ・白餡などを練り込んだ特製マロンペーストを絞ります。仕上げに粉挽きした焙じ茶と栗で山頂を飾ります。カットすると鮮やかな赤紫色のソルベが現れます。シンプルかつ目を引く、パン (pain) の山 (mont=モン) のようなフォルムに仕上げ、「モンパン」と名付けました。朝8:00から終日イートインでお楽しみいただけます。



### プルミエメ

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10  
代々木公園ビル 2F  
交通：東京メトロ千代田線 代々木公園駅1番出口より徒歩1分  
小田急小田原線 代々木八幡駅より徒歩2分  
電話：設置なし  
営業時間：8:00-17:00 (16:15L.O.)  
定休日：水曜（※祝日は営業）  
店舗面積：60.64㎡ (18.34坪)  
客席：カウンター10席・テーブル12席・  
縁側席4席・個室2-4席  
予約：個室のみ可 (1室60分 ¥2,000～)  
グランドオープン：2021年5月1日  
支払方法：完全キャッシュレス決済  
公式サイト：<https://premiermai.suzu-pr.com/>  
Instagram：[https://www.instagram.com/premiermai\\_tokyo/](https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/)  
※9/6・7には「ちょっとよそゆきの夜ごはん」のPOP-UPレストランを開催予定



「考えた人すごいわ」の食パン「魂仕込」

「カネ十農園」の焙じ茶



【お問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY / 合同会社SUZU

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F MAIL：suzupr@suzu-pr.com 担当：小林・池田 TEL：080-6390-8284 <http://suzu-pr.com/>