



クリスマス限定メニュー第一弾「白のモンパン」 ホワイトクリスマスをイメージした 冬のモンブランフレンチトースト

11/13(土)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、クリスマスメニューの第一弾として、苺とラ・フランスを使いカルダモンが香る冬のモンブランフレンチトースト「白のモンパン」を2021年11月13日（土）より年内最終日までの期間限定で提供いたします。

「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。冬に向けては、パンの山をイメージし、オリジナルなフォルムに仕上げた秋の人気スイーツ「モンパン」を進化させ、2種のチーズを使用した白いクリームや、ラ・フランスの白いソルベなど白にこだわり、粉雪が舞うホワイトクリスマスを表現。真っ赤な苺ソースを添え、クリスマス気分が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です。また第二弾としまして、12月上旬から25日（土）までの期間限定で、クリスマスミルフィーユも発売予定です。詳細はInstagramで随時告知いたします。



「白のモンパン」 冬のモンブランフレンチトースト

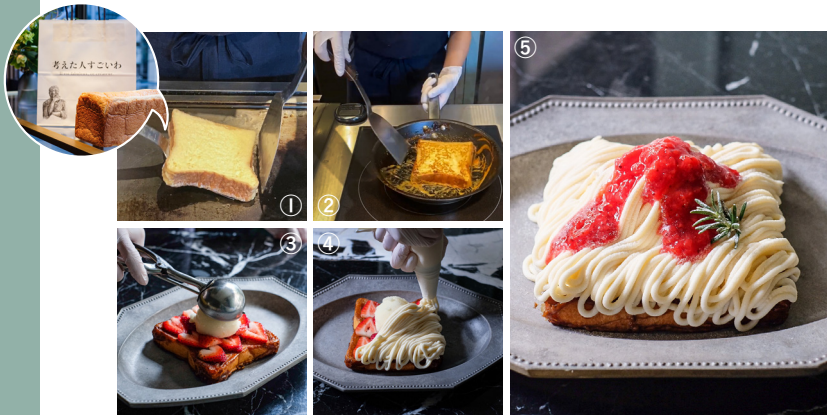
価格：1,500円(税込) ※ワンドリンクオーダー制
販売期間：2021年11月13日～12月最終営業日(12月30日頃)
※終了時期はInstagramで告知予定

2cm厚の「考えた人すこいわ」の食パンをオーダー後に2分間だけ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。苺のスライスと、山形県天童市の農家から直送されたラ・フランスを使用した「funice!」の白いソルベをのせ、マスカルポーネチーズ・クリームチーズ・白餡などをブレンドした白い特製クリームを絞り、仕上げに雪をイメージしたカルダモン粉糖をふりかけます。全体にふんだんに使用するカルダモンの心地よいスパイスさが口の中に広がり、別添えのフレッシュ苺から作る自家製の真っ赤なソースをかけると、白と赤のコントラストでクリスマス感が楽しめます。



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：千代田線 代々木公園駅1番出口より徒歩1分
小田急線 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 m² (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/
I n s t a g r a m：https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/



【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/