



Bean to Bar「CACAOLGY」のスモーキーなチョコレートを使用 バレンタインに向けた「苺とチョコのロングミルフィーユ」「ショコラオレ」

1/5(水)より「プルミエメ」で期間限定発売
2/13(日)には予約制バレンタインパフェイベントも開催

2021年設立の合同会社SUZU（所在地：東京都渋谷区、代表：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、バレンタインに向けた「苺とチョコのロングミルフィーユ」を2022年1月5日(水)よりバレンタインまで期間限定で提供いたします。また、2/13(日)にはコラボレーションパフェを提供する予約制バレンタインイベントの開催や、2月-3月にかけては夜のカフェ営業を予定しており、後日詳細を公式Instagramにて告知いたします。

「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一日を通して朝食が楽しめる、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、2021年12月にデビューしたBean to Barチョコレートブランド「カカオロジー」の「カカオクリュ・スモーク」を使用いたします。また同様に「カカオロジー」のトリニダードバゴ産のクーベルチュールを使用し、ミルフィーユとセットでお楽しみいただきたいショコラオレも発売いたします。

「苺とチョコのロングミルフィーユ」

価格：1,800円(税込) ※ワンドリンクオーダー制
販売期間：2022年1月5日～バレンタイン頃
※終了時期は公式Instagramで告知予定

チョコレートは、Bean to Bar「カカオロジー」の香りがクセになるトリニダードバゴ産カカオと、燻製した桜チップのスモーキーな香りが特徴の「カカオクリュ・スモーク」を使用。ダイレクトに苺をディップする他、生クリームとブレンドした特製クリームでパイを縁取ります。両脇にはラムのジュレをあわせて大人仕様に仕上げました。パイにサンドする2層のクリームは苺を混ぜ込んだクリームと自家製カスタードクリーム。「セドリック カサノヴァ」の黄金色のオリーブオイル「FRCIC」を添えます。



カカオロジー： <https://onlinestore.cacaology.jp/>

期間限定 メニュー

「ショコラオレ」

価格：800円(税込)
販売期間：2022年1月7日～2月末頃

ミルフィーユとセットでお楽しみいただきたいショコラオレ。「カカオロジー」のトリニダードバゴ産カカオのクーベルチュールを使用。カルダモンとシナモンとブレンドシターに仕上げました。濃厚ショコラショも準備中です。



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.)
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/

【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/>