DOUTOR NRS

株式会社 ドトール・日レスホールディングス

本店:東京都渋谷区猿楽町 10·11 / 事務所:東京都渋谷区神南 1·10·1 TEL:03·5459·9177 / FAX:03·5459·9179 広報 IR 担当

News Release

2014年3月28日

春からの新生活にドトールの新メニュー 「ミラノサンド ローストチキンとサワークリーム」ほか 4月1日より発売

(株)ドトールコーヒー(本社:東京都渋谷区/代表取締役社長:鳥羽 豊)は、4月1日(火)から全国のドトールコーヒーショップで、新メニュー「ミラノサンド ローストチキンとサワークリームソース」「オレンジのレアチーズ」「抹茶と小豆のケーキ」を発売します。新しい生活がスタートする時期に向けて、人気食材を使用した新商品を投入し、新たなお客様の来店動機につなげていきます。



【商品名】 ミラノサンド ローストチキンとサワークリームソース 【価 格】 410円 (税込)

人気食材のチキンを使用した見た目にも春らしいミラノサンドです。

しっかりとした旨味と食べごたえのあるローストチキンに、オニオン、ピクルスなどを加えた特製サワークリームソースを合わせました。

これからの暑い季節にも食べやすいように、みずみずしさと彩りのあるミックス野菜(レッドオニオンスライス、大根、水菜、赤・黄パプリカ)とまろやかな酸味の特製イタリアンドレッシングをトッピング。

ボリューム感としっかりとした味わいの中に、さわやかな風味が広がるミラノサンドです。

※「ミラノサンドペッパービーフとチェダーチーズソース」は販売を終了いたします。

【商品名】 オレンジのレアチーズ 【価 格】 370円(税込)

マドレーヌ風のしっとりとした食感と風味豊かな生地に、オレンジピール入りのチーズクリームとオレンジチーズクリームを重ね合わせました。

チーズクリームの軽やかさとオレンジのさわやかな風味が心地よい味わいを奏でます。トップにはホイップクリームを重ね、オレンジソースをトッピング。オレンジの華やかな色合いが明るく、春らしさを演出します。



このリリースに関するお問い合わせは、広報までお願いいたします。 TEL:03(5459)9053 FAX:03(5459)9037 Email: news-release@doutor.co.jp

DOUT OR NRS

News Release

株式会社 ドトール・日レスホールディングス

本店:東京都渋谷区猿楽町10-11/事務所:東京都渋谷区神南1-10-1



【商品名】抹茶と小豆のケーキ 【価格】370円(税込)

ココアスポンジと抹茶風味クリーム、練乳クリームを重ねた和 テイストのケーキです。

ココアのほろ苦さと練乳のほどよい甘さが、抹茶の香りとほろ 苦いおいしさを引き立たせます。重ねた層の間には小豆をち りばめ、見た目と食感のアクセントに。トップには、抹茶風味の クリームと抹茶入りパウダーを山並状にトッピングし、華やか さを演出しています。