

産地の異なる3種類のマロンの食べ比べが楽しめる
グルテンフリーのクレープシュゼットが新登場！

場所: BAR & GRILL DUMBO

期間: 2018年9月10日(月)～

株式会社ベストホスピタリティーネットワーク(所在地:東京都港区海岸、代表取締役:塚田 正之)が運営するザ スtrings 表参道(所在地:東京都港区北青山3-6-8)、レストラン「BAR & GRILL DUMBO(バー&グリルダンボ)」では、米粉を使用したグルテンフリーのクレープシュゼット2種類をご用意いたしました。



産地の異なる3種類のマロンの食べ比べが楽しめる「マロンといちじくのクレープシュゼット」



目の前で仕上げるクレープシュゼット

「マロンといちじくのクレープシュゼット」は、旬のいちじくとフランスから取り寄せた栗を、赤ワイン、オレンジジュース、キャラメル、バターをあわせたソースで、米粉のクレープと一緒にソテーし、最後にオレンジリキュールでフランベして目の前で仕上げます。

別添えて日本産、フランス産、イタリア産の3種類の産地が異なるマロンクリームをご用意いたしました。みずみずしく上品な口当たりが特徴の日本産、水分量が少なく濃厚な味わいのフランス産、粘り気があり風味豊かなイタリア産の3種類のマロンの食べ比べをお楽しみください。

また、チェリーの甘酸っぱさとピスタチオアイスの組み合わせが絶妙な、「チェリージュビレのクレープシュゼット」もラインナップいたしました。どちらも米粉のクレープを使用したグルテンフリーのスイーツとなっております。

表参道のメインストリートに面したN.Y.スタイルの店内で、優雅なティータイムお楽しみください。

概要

- 【提供期間】 2018年9月10日(月)～11月9日(金)
※提供期間は入荷の状況により変更となる場合がございます。
- 【提供場所】 バー&グリル ダンボ/ザ スtrings 表参道 2階
- 【提供時間】 15:00～16:40 (ラストオーダー 16:30)
- 【料金】 ※税金込み、サービス料12%別
マロンといちじくのクレープシュゼット ¥1,800
チェリージュビレのクレープシュゼット ¥1,500
- 【ご予約・お問い合わせ】 03-5778-4534(直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/



チェリージュビレのクレープシュゼット