

濃厚なマロンクリームを絞った秋にぴったりのワッフルが期間限定で登場！

「栗と木いちごのモンブランワッフル」発売

「生姜好きのジンジャーロイヤルミルクティー」などのドリンクも期間限定で発売

“紅茶をもっと身近に、カジュアルに。”をコンセプトに、本格的な紅茶をセルフサービススタイルで気軽に楽しめるお店「マザーリーフティースタイル」では、2020年9月24日(木)～12月上旬の期間限定で、「栗と木いちごのモンブランワッフル」を発売します。同時に、「生姜好きのジンジャーロイヤルミルクティー」、「自家製アップルコンポートのアイ스티ー」など、秋におすすめの新メニューも登場します。



【栗と木いちごのモンブランワッフル】※期間限定

お店で生地から焼き上げるサククリとした軽い食感のワッフルに、バニラアイスとホイップクリームをのせ、自家製のマロンクリームをたっぷり絞りました。トッピングとして、渋皮付きの栗の甘露煮と、甘酸っぱいラズベリーの果実とソースをあしらった、秋にぴったりのワッフルです。自家製のマロンクリームは、フランス産のマロンペーストと生クリームを丁寧に混ぜ合わせており、栗本来の味わいや香りが感じられます。濃厚なマロンクリームと甘酸っぱいラズベリーが絶妙にマッチした上品な味わいのスイーツです。

<同時発売商品>

◇生姜好きのジンジャーロイヤルミルクティー ※新商品

ディンブラ、ダーズリンなど3種の茶葉をブレンドした香り高いロイヤルミルクティーに、特製のマサラシロップとおろし生姜を加えた風味豊かなアイ스티ーです。マサラシロップは、自家製のティーシロップと厳選した4種類の上質なスパイス(シナモン、ジンジャー、カルダモン、クローブ)を合わせたもので、あらかじめひと煮立ちさせてから冷やし、味や香りを引き立たせています。たっぷりとのせたホイップクリームには、ジンジャーパウダーとジンジャークランブルをトッピングし、生姜の爽やかな風味とサクサクとした食感を楽しむことができます。



◇自家製アップルコンポートのアイ스티ー ※新商品

自家製のアップルコンポートに、くせが少なく飲みやすいキャンディ茶葉のアイ스티ーを合わせ、輪切りのレモンをトッピングしました。アップルコンポートは、白ワイン、レモン果汁、グラニュー糖などでし切りのりんごを煮詰めて、お店ごとにじっくりと仕込んでいます。りんごを厚めにカットすることで、食感を残し、素材本来の味わいを楽しめるようにしました。りんご 1/2 個分を使用しており、果実を味わう贅沢な“食べるフルーツティー”です。



<商品概要>

- 販売期間 : 2020年9月24日(木)～12月上旬
- 販売店舗 : マザーリーフティースタイル全9店舗(2020年9月1日現在)
- 商品名・価格 :

商品名	店舗 A	店舗 B	店舗 C
栗と木いちごのモンブランワッフル	728 円	728 円	673 円
生姜好きのジンジャーロイヤルミルクティー	564 円	482 円	482 円
自家製アップルコンポートのアイ스티ー	564 円	482 円	482 円

- * 価格は店舗により異なります。店舗 A、B、C については以下の販売店舗をご参照ください。
- * モラージュ菖蒲店では「栗と木いちごのモンブランワッフル」は取り扱っておりません。
- * 桜木町クロスゲート店では全メニュー10月1日(木)から販売開始となります。

- 【店舗 A】恵比寿店(東京都渋谷区)、桜木町クロスゲート店(神奈川県横浜市)、
阪急西宮ガーデンズ店(兵庫県西宮市)、グランエミオ所沢店(埼玉県所沢市)
- 【店舗 B】グランデュオ立川店(東京都立川市)、流山おおたかの森店(千葉県流山市)
- 【店舗 C】大崎店(東京都品川区)、テラスモール松戸店(千葉県松戸市)、
モラージュ菖蒲店(埼玉県久喜市)

<マザーリーフティースタイルについて>

“紅茶をもっと身近に、カジュアルに。”をコンセプトに、本格的な紅茶をセルフサービススタイルで気軽に楽しめるカフェです。紅茶とアメリカンワッフルが楽しめるお店「マザーリーフ※」の姉妹ブランドとして、2011年に1号店「グランデュオ立川店」をオープンしました。スリランカ産の手摘み紅茶をベースに、フルーツやスパイスを使ったアレンジティーや店舗で焼き上げるワッフル、フードメニューなどをそろえています。
(https://www.motherleaf.jp/tea_style/)

※本格的な紅茶をフルサービスで味わっていただく紅茶専門店です。(1999年に初出店、現在8店舗を展開)

※本資料中の価格は全て税抜です。