

行列ができる大人気チーズタルト専門店「PABLO」が監修！



KURA ROYAL

『チーズタルトパフェ』

— 全国のくら寿司にて限定販売 —

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦 所在地:大阪府堺市)は、高品質とおいさを追求したスイーツブランド「KURA ROYAL」の新たな商品として、大人気の「焼きたてチーズタルト専門店PABLO」が監修した「チーズタルトパフェ」を、3月6日(金)から全国のくら寿司にて各店1日20食限定で販売いたします。



「KURA ROYAL」の今回の商品は、メディアでも多数紹介されている、行列ができるチーズタルト専門店「PABLO」が監修した新作パフェです。一番のこだわりは何といってもふわとろ食感のチーズクリームです。酸味と豊かな風味が特長のオーストラリア産のクリームチーズを使用し、PABLOのチーズタルトのように、後味爽やかでさっぱりとした飽きのこない味わいに仕上げました。バニラ風味のタルトクッキーは香ばしく、サクサクした食感をプラス。ゆず果汁、夏みかんの皮が入ったゆずシャーベットと、長野県産のあんずピューレを使用したアプリコットジャムソースのさわやかな酸味と甘みが全体を調和します。見た目にもこだわり、華やかなエディブルフラワーとウイングチョコを添えた、春にふさわしい、彩り豊かな装いのスイーツです。

くら寿司で、大人気の本格チーズタルトの味が楽しめるまたとない機会です。ぜひご利用ください。

【商品概要】

※「税込価格」はすべて消費税 10%で計算。お持ち帰りの場合は 8%となります。



■チーズタルトパフェ 税抜 680 円(税込 748 円)

販売期間:3/6(金)~3/26(木)

※各店舗 1 日 20 食限定、お持ち帰り不可

○トッピング(上から順に)

エディブルフラワー、ウイングチョコ、ゆずシャーベット、いちご、アプリコットジャムソース、ホイップ、アプリコットジャムソース、スポンジ、チーズクリーム、タルトクッキー

<「KURA ROYAL」今後のラインナップ>



■お抹茶パフェ 税抜 480 円(税込 528 円)

販売期間:2/21(金)~3/5(木)

※各店舗 1 日 20 食限定、お持ち帰り不可

安政元年創業の老舗「玉林園」の京都府産宇治抹茶を使用した、ゼリー、マスカルポーネムース、アイスを使用。ゼリーのさわやかな風味、マスカルポーネムースのコク、アイスの濃厚な味わいがマッチした抹茶づくしの商品です。厳選したむき栗やみつ漬けしふっくら炊き上げた小豆を添えて、和のパフェに仕上がりました。

○トッピング(上から順に)

もなか、黒みつ、抹茶アイス、白玉、ゆであずき、いちご、むき栗、抹茶マスカルポーネムース、抹茶



■マンゴーミルクタピオカ 税抜 390 円(税込 429 円)

販売期間:3/6(金)~4/23(木) ※各店舗 1 日 20 食限定

最高級のインド産アルフォンソマンゴーを使用したピューレとソースは口の中でとろける味わいで、もちもちとした食感のタピオカとの相性抜群。イタリアジェラート協会から認定を受けたバニラジェラートはなめらかな口当たりで、クリーミーな味わいがマンゴーの酸味ともマッチした一品です。



■ゼリーサイダーフロート 税抜 390 円(税込 429 円)

販売期間:3/6(金)~4/23(木) ※各店舗 1 日 20 食限定

思わず写真に撮りたくなるようなカラフルな 5 色のゼリー(赤:いちご味、ピンク:桃味、青:ソーダ味、緑:青りんご味、黄緑:マスカット味)が目を引きま。レモンサイダーの爽やかな酸味とイタリアジェラート協会認定のバニラジェラートのクリーミーな味わいがマッチした、食後にぴったりのドリンクです。

【「KURA ROYAL(クラロワイヤル)」とは】

「KURA ROYAL」の「ロワイヤル」とは、フランス語で「王の」「王室の」を意味します。人々を魅了し続けるフランス菓子のように、厳選された素材を贅沢に使用した、こだわりのオリジナルスイーツブランドです。女性の開発者が専任で従事し、素材・製法・ビジュアルにこだわった「専門店以上のスイーツ」の実現により、感度の高い女性の方を中心に、新規のお客様の来店や利用頻度の増加を目指します。今後も「季節感を感じられるスイーツ」を随時発表してまいります。