

秋スイーツの定番！「モンブランパフェ」がリニューアルして登場！

 **KURA ROYAL**

『キャラメルモンブランパフェ』

イギリス発祥の伝統的なスイーツ「ヴィクトリアケーキ」も新登場！

— 全国のくら寿司にて、10月1日(土)から限定販売 —

回転寿司チェーン「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、高品質とおいしさを追求したスイーツブランド「KURA ROYAL」の新商品として「キャラメルモンブランパフェ」を10月1日(土)から全国のくら寿司にて、各店舗数量限定で販売します。



今回は、過去2回販売し、大変ご好評をいただいた「モンブランパフェ」をリニューアルした「キャラメルモンブランパフェ」が登場。今作は、濃厚なモンブランクリームに、ほろ苦い味わいのキャラメルを掛け合わせることで、より大人のパフェとなっています。

こだわりのモンブランクリームは、風味豊かなイタリア産の栗を贅沢に使用。この濃厚なモンブランクリームと、軽い口溶けのモンブランホイップ、栗の甘さを引き立たせるホイップの計3種のクリームをバランスよく使用することで、全体的に重くなりすぎないように仕上げました。また、最後まで飽きずにお楽しみいただけるよう、土台にはザクザク食感のクラッシュパイを敷いています。さらに、ミルクのやさしい甘みと、キャラメルのほろ苦さがクセになるキャラメルラテアイスをトッピングし、飾りつけに、程よい歯ごたえと栗本来の甘みが楽しめる渋皮栗や、メレンゲクッキーを使用することで、味だけでなく見た目でも秋らしさを楽しめる一品になりました。今しか味わえない秋限定スイーツになりますので、この機会にぜひお召し上がりください。

また、イギリス発祥の伝統的なスイーツで、ヴィクトリア女王が愛したことから名前がついた「ヴィクトリアケーキ」が新登場。素朴ながらもイギリスでは日本の「ショートケーキ」に匹敵するほど、ポピュラーで人気のあるケーキです。本商品はパウンドケーキのようなしっかりと重みのある生地の中に、ラズベリージャムとバタークリームを挟んだ、甘さ控えめのシンプルなケーキとなっています。

お寿司だけでなく、その他スイーツも豊富にご用意しておりますので、カフェ利用としてもぜひくら寿司へお越しください。

《販売概要》商品名 / 価格 / 販売期間

※一部店舗では価格が異なります。

※「キャラメルモンブランパフェ」は、グローバル旗艦店「くら寿司 原宿店」ではお取り扱いしておりません。



キャラメルモンブランパフェ 640 円

販売期間: 10/1(土)~11/1(火)

※各店舗 1 日 10 食限定、お持ち帰り不可

○トッピング(上から順に)

セルフィーユ、渋皮栗、三角チョコ、メレンゲクッキー、
キャラメルラテアイス、モンブランクリーム、ホイップ、
モンブランホイップ、クラッシュパイ

【「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。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。



ヴィクトリアケーキ 250 円

販売期間: 10/1(土)~11/1(火)

※お持ち帰り不可

重めのスポンジ生地に、甘酸っぱいラズベリージャムを挟むことで、甘くなりすぎず、食後のスイーツにもオススメ。シンプルだからこそ、何度でも食べたくなるデザートです。



イタリアンティラミス 250 円

販売期間: 10/1(土)~無くなり次第終了

※お持ち帰り不可

土台には、ラム酒の効いたコーヒースロップを染み込ませたスポンジ生地を使用。その上にマスカルポーネチーズをのせ、表面にココアパウダーをふるった本格的なティラミスです。



揚げたて豆乳ドーナツ 360 円

販売期間: 10/1(土)~11/1(火)

※お持ち帰り不可

注文を受けてから揚げるドーナツに、あずきと、バニラアイスをのせ、最後に黒蜜を上からかけてご提供。中身はふんわりとした食感のドーナツと、優しい味わいのアイスが相性抜群です。