



2018年3月2日(金)
株式会社ポッカクリエイト

3/7 春めくカフェ・ド・クリエ新メニュー登場！
2種のオリジナル紅茶をアレンジしたドリンク、
彩り鮮やかな桜えびの春パスタと桜と抹茶のモンブランが登場！

カフェ・ド・クリエを展開する株式会社ポッカクリエイト(代表取締役社長:飯沼浩、本社:東京都千代田区)は、全国のカフェ・ド・クリエ店舗において、2018年3月7日(水)より、ドリンクメニュー「ホワイトショコラミルクティー」「ソルベージュ®ホワイトショコラミルクティー」「オレンジ&ピーチティー」、フードメニュー「パスタ 釜揚げ桜えびと小柱の海老塩ソース」、デザートメニュー「桜のモンブラン」を発売します。

ドリンクメニュー「ホワイトショコラミルクティー」は、カフェ・ド・クリエオリジナルの温かいロイヤルミルクティーにホワイトチョコレートをトッピングしました。ホワイトチョコレートを溶かすことでコクのある甘さをお楽しみいただけます。「ソルベージュ®ホワイトショコラミルクティー」はホワイトチョコレートを溶かしたロイヤルミルクティーのフローズンドリンクにホイップとホワイトチョコレートをトッピングしたまるやかな味わいのドリンクです。

「オレンジ&ピーチティー」は、人気のはちみつピーチティーにフレッシュでみずみずしいオレンジを合わせることで、華やかな香りを楽しんでいただけるホットドリンクです。

フードメニューは、海老の旨みが凝縮されたカフェ・ド・クリエオリジナルの海老塩ソースにしっとり柔らかい釜揚げの桜えびと小柱、緑色が鮮やかなスナックえんどうを合わせた春のパスタ「釜揚げ桜えびと小柱の海老塩ソース」です。

デザートメニューは、宇治抹茶を使用した抹茶クリームを、桜ペーストがはいったクリームで包んだ「桜のモンブラン」です。トッピングには刻んだ桜の葉がはいった桜ソースをあしらうことで、より桜感を楽しんでいただけます。

春を感じる新メニューをお近くのカフェ・ド・クリエで是非お楽しみください。



- 「ソルベージュ®ホワイトショコラミルクティー」(左奥)
¥420~
- 「ホワイトショコラミルクティー」(左手前) ¥400
- 「オレンジ&ピーチティー」(右) ¥360

- 「パスタ 釜揚げ桜えびと小柱の海老塩ソース」
単品¥690~
ドリンクセット¥900~

- 「桜のモンブラン」(手前)
- 「桜のシフォンケーキ」(奥)
単品¥400
ドリンクセット¥610~

■販売期間 :2018年3月7日(水)~

■販売店舗 :カフェ・ド・クリエ、カフェ・ド・クリエプラス (一部店舗にて価格が異なる場合がございます)

以上

この件に関する問い合わせ先

株式会社ポッカクリエイト マーケティング本部 商品業務グループ

TEL:03-5275-2755 FAX:03-5275-2765

東京都千代田区九段南4-8-21 山脇ビル3F

E-MAIL:hansoku@pokkacreate.co.jp URL:[http:// www.pokkacreate.co.jp](http://www.pokkacreate.co.jp)