

東京ベリーニドルチェ『ハロウィーン・スイーツ』

株式会社ワンダーテーブルの「東京ベリーニドルチェ」では、季節の素材をふんだんに使った『ハロウィーン・スイーツ』がいっぱい！ハロウィーンを盛り上げてくれる、とっておきの数々をご紹介します。

【かぼちゃタルト Crostatina di Zucca】

かぼちゃ入りのタルト台に
かぼちゃムースを絞り
表面に焼色を付け仕上げました。

価格 ¥420(税込み)



【かぼちゃスフレチーズケーキ Soffre Zucca】

かぼちゃをふんだんに使用した
スフレタイプのチーズケーキです。

価格 ¥420(税込み)

【かぼちゃのマドレーヌ】

かぼちゃ風味のマドレーヌ

価格 1個 ¥130(税込み)



【かぼちゃシフォン Torta Chiffon Zucca】

ふわふわのシフォンに
かぼちゃを練りこみました。

価格 ¥420(税込み)

【かぼちゃプリン Zucca Pudino】

かぼちゃと生クリームを使い
なめらかなプリンに仕上げました。

価格 1個 ¥380(税込み)



【かぼちゃシュー Zucca Anello】

リング型のシュー生地に
かぼちゃのシュークリームをサンドした
パリプレスト風のシューケーキです。

価格 ¥380(税込み)

◆東京ベリーニドルチェ

本場イタリアのチーズと新鮮な旬のフルーツを贅沢に使ったオリジナルイタリアンドルチェをお楽しみ頂けます。フレッシュケーキからギフトにピッタリのクッキーまで、保存料や添加物は一切使用せず、ひとつひとつを丁寧に手作りで仕上げています。お持ち帰りのほか、店内のテーブルでも、旬の季節ごとに届く香り豊かな紅茶と一緒に楽しみ頂けます。

営業時間:10:00~21:00 (イートイン L.O.20:30)

URL : <http://www.wondertable.com/doc/whatsnew/test/gakudo%20ekure/WONDERTABLE.htm>

◆問合せ先 (取材・インタビュー希望の方はこちらまで)

株式会社ワンダーテーブル(<http://www.wondertable.com>)

営業部企画部 竹原 真理子 (<mailto:mariko-takehara@wondertable.com>)

〒162-0067 東京都新宿区富久町 13-19 TEL:03-3351-1153 FAX:03-3351-1639