

ショコラティエ・エ・キャラメリエ「アンリ・ルルー」より

夏にピッタリ！甘酸っぱく爽やかな味わい“ディアブル・ローズ”をアレンジした
ドリンクやパフェが登場します！！

“ディアブル・ローズ”

パッションフルーツ、フランボワーズ、バナナをベースにつくられた「アンリ・ルルー」
を代表するフレーバーのひとつ。

南国の灼熱の太陽とフランボワーズの美しい色をイメージし、故郷 キブロン^①の海辺を
行き交う水着姿の美しい女性へ捧げて「ディアブル(悪魔)のローズ(ピンク)」と名付けられた
遊び心あふれる自慢のフレーバーです。



■ソーダ ディアブル・ローズ

可憐なローズピンクの色合いに、ミントのグリーンとソーダの泡が涼しげな
「ソーダ ディアブル・ローズ」。
混ぜることで味わいに変化する、スペシャル感たっぷりのドリンクです！

グラスには、ソルベ ディアブル・ローズ、ディアブル・ローズのシロップ、
フランボワーズの果肉、そしてペリエとクラッシュアイスが層になっています。

まずは、すっきりとした飲み口のペリエを、そして少しかき混ぜソルベを徐々に溶かして飲み進んでください。
次第にスムージードリンクに変化し、最後はデザートを食べているような感覚
がお楽しみいただけます。

価格：イートイン 1,000 円(本体価格) ・ テイクアウト 600 円(本体価格)
販売期間：4月29日～8月末を予定
展開店舗：東京ミッドタウン店



■パフェ ソルベ ディアブル・ローズ

ソルベ ディアブル・ローズの下には、ディアブル・ローズのクリームがたっぷり。サクサクなクランブル(=クッキー)、微炭酸エスプーマのシュワツとした食感や、パッションフルーツの酸味がアクセントになります。

食べ進めるたびに、新たな食感や味わいが口の中に広がる、楽しいパフェです！

価格：1,600円(本体価格)

販売期間：4月1日～8月末を予定

展開店舗：東京ミッドタウン店

そして...

東京ミッドタウン店では4月～9月の期間限定で

クイニーアマン・オ・キャラメルピナコラーダを販売しています。

ココナッツやパイナップルの酸味にほんのリラム酒が香る、南国を思わせる味わいです。

こちらもちよとした手土産などにオススメです♪



■アンリ・ルルー 東京ミッドタウン店

住所：東京都港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン ガレリア B1F

TEL：03-3479-9291

<http://www.henri-leroux.com/>