

☆商品概要とシェフ紹介

●第1弾 9月25日(火)～10月8日(月)

- 商品名 「さつま芋のティラミス～モンブラン仕立て～」
- 商品内容 豆乳入りのなめらかティラミスムースと黒蜜シロップを浸したチョコスポンジの層に、たっぷりのさつま芋モンブランクリームを入れました。
- 売価 250円(税込)



- 監修シェフ
大阪市難波「Svaha(スワーハ)」
山田 千幸 シェフ(「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」第1位)
- プロフィール
1975年生まれ。パティシエ歴10年。「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005」第3位受賞
- シェフのコメント
「口にした人の心に伝わり、残る。そんなお菓子を作り続けていきたいです」

■店舗情報■ 大阪難波「Svaha(スワーハ)」 <http://r.gnavi.co.jp/k348900/>

店内は中国の屋敷の扉を使った大きなテーブルやアンティークの家具など温かみのある自然素材を使った東洋的温もりのある優しい空間です。おいしい「アジアの屋台料理」と常時10種以上の「手作りスイーツ」などが自慢です。

●第2弾 10月9日(火)～10月22日(月)

- 商品名 「ふわふわマロンクリームショコラ」
- 商品内容 しっとりしたチョコスポンジと濃厚なマロンムースの間にくるみを入れ、甘栗をトッピングしました。
- 売価 260円(税込)



- 監修シェフ
茨城県「ナチュラルセンスいのせ」
林 武人シェフ(「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」第2位)
- プロフィール
1973年生まれ。1998年に渡仏し2002年に帰国。実家がそば店なので幼少の頃から料理人になるのが夢でした。
- シェフのコメント
「自分を成長させてくれるのが料理です。料理で皆を幸せにしたいです。」

■店舗情報■ 茨城県筑西市「ナチュラルセンスいのせ」 <http://r.gnavi.co.jp/b993400/>

和食・フレンチ・中華それぞれのシェフが腕を振るう本格派のお店です。

●第3弾 10月23日(火)～11月5日(月)

- 商品名 「黄昏かぼちゃプリン」
- 商品内容 北海道美瑛産かぼちゃ使用の濃厚なかぼちゃの焼きプリンの上に黒蜜クリームソースときな粉をかけた和風な味わいです。
- 売価 200円(税込)



●監修シェフ

横浜市「関内本店 月」

下村 邦和 シェフ(「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」第3位)

●プロフィール

1969年生まれ。17歳の頃から料理の世界へ。1998年から「関内本店 月」に勤める。

2005年には、総料理長に就任し数々のコンテストで優秀な成績を収める。

●シェフのコメント

「『料理で人を幸せにしたい。喜んでほしい。』そんな想いで料理人を続けていきます。」

■店舗情報■神奈川県横浜市「関内本店 月」 <http://r.gnavi.co.jp/p200502/>

懐石料理職人が生み出す、素材志向の創作和食や料理に合わせ全国から選りすぐった地酒をお楽しみいただけます。

