

2018年6月18日

榮倉奈々さんセレクトの夏のひんやりスイーツが楽しめる
『森永ビスケットカフェ』が期間限定で OPEN !

6月18日(月)~7月1日(日):ロイヤルガーデンカフェ渋谷にて

森永製菓株式会社（本社：東京都港区 代表取締役社長：新井 徹）は、「マリー」「チョイス」「ムーンライト」などのロングセラー商品『森永ビスケット』をアレンジして夏にぴったりなひんやりスイーツとして楽しんでいただく、「おうちでいいこと 森永ビスケット café」をロイヤルガーデンカフェ渋谷（アールアンドケーフードサービス株式会社）にて2018年6月18日(月)17:00~7月1日(日)の期間限定でオープンいたします。



「おうちでいいこと 森永ビスケット café」では、暑い夏、ビスケットをもっと美味しく召し上がっていただくために、「マリー」「チョイス」「ムーンライト」「チョコチップクッキー」「アーモンドクッキー」それぞれの味を活かしたひんやりスイーツが登場いたします。

メニューの一部は人気料理研究家ヤミーさんが監修を行い、榮倉奈々さんがセレクトした食材（焼きバナナ、チェリー、キャラメルソース、ラズベリーソース）を使ったスイーツも提供いたします。自宅でもアレンジを楽しんでいただける参考になるメニューを揃えました。

森永ビスケットをテーマに彩ったカフェ店内で、ひんやりおいしく、インスタ映えする素敵なメニューをお楽しみ下さい。

■ 『おうちでいいこと 森永ビスケット café』 概要

・期間：6月18日（月）～7月1日（日）※営業時間 11:00～23:00

（初日6月18日は17時より一般オープン）

・場所：ロイヤルガーデンカフェ（渋谷東京都渋谷区宇田川町4-3 ホテルユニゾ2F）

・内容：「マリー」「チョイス」「ムーンライト」「チョコチップクッキー」「アーモンドクッキー」

それぞれの味を活かしたひんやりスイーツ全5品を提供いたします。

■ 『おうちでいいこと 森永ビスケット café』 メニュー

① 榮倉奈々さんセレクト マリービスケットを飾って仕上げるクロカンパッシュ風スイーツ（数量限定）

¥1,880 税込 [2名様～] /提供時間 15:00～

マリーの名前の由来であるマリーアントワネットが愛したとされるお菓子のクグロフを、マリービスケットを砕いて生地の中に入れて焼き上げました。お客様自身で、人気料理家ヤミーさん考案のチェリーパイアイスのをせ、榮倉奈々さんがセレクトした焼きバナナやチェリー、キャラメルソース、ラズベリーソースをかけて、フォトジェニックな、あなただけのオリジナルスイーツを完成させてください。



② お菓子の家に見立てたチョイスビスケットのロールケーキ盛り合わせ

¥1,380 税込 [2名様～] /提供時間 11:00～

チョイスをお菓子の家に見立て、マリー、ムーンライトも使用した、ちょっぴり贅沢なスイーツの盛り合わせ。左からマリービスケットを使用したフランボワーズのスフレグラス、チョイスビスケットを使用したロールケーキ、ムーンライトビスケットを使用したセミフレッド。



③ 料理研究家ヤミーさん考案レシピ アーモンドグラノーラヨーグルト

¥880 税込 /提供時間 11:00～

人気料理研究家ヤミーさんのレシピを再現。フライパンで軽く炒ったアーモンドクッキーのサクサク感とギリシャヨーグルト、そしてたくさんのフルーツとのマリージュをお楽しみください。



④ パンナコッタ惑星ムーンライト

¥880 税込 /提供時間 11:00～

砕いたムーンライトが入った、イタリアのデザート「パンナコッタ」。宇宙に浮かぶ月と星をイメージしたフォトジェニックなスイーツ。ムーンライトが映える、見た目も美味しいスイーツです。



⑤ チョコチップクッキーで作ったチョコバナナプディング

¥680 税込/提供時間 11:00～

チョコチップクッキーを砕いたものをパンプディングの生地に入れて、和菓子の「おはぎ」に見立てたスイーツ。まわりにもチョコチップクッキーをコーティングした一品。一緒に添えた塩バニラアイスとの相性もぴったり。



■ 『おうちでいいこと 森永ビスケット café』メニューにご協力いただきました

・榮倉 奈々 (えいくら なな)

年生年月日：1988年2月12日

身長：170cm

出身地：鹿児島県

血液型：A型



・ヤミー

人気料理研究家。世界中のお料理を3STEPの簡単レシピにしてお届けする料理研究家。2006年1月に料理ブログをスタートし、レシピの簡単さと面白さからたちまちネットやテレビで話題に。

2007年6月には、ブログをまとめたレシピ本『大変！！

この料理簡単すぎかも・・・ヤミーさんの3STEP COOKING』

(主婦の友社)として出版され、ベストセラーとなる。

著書その他、雑誌やTV、企業のレシピ開発、料理教室、

イベントなど多方面で活躍。

