



Crème de la Crème

Chou à la crème SHOP & CAFÉ

2011年9月吉日

## 2011 Autumn & Winter Special Sweets

シュークリーム専門店クレーム デ ラ クレームから新作スイーツのご案内

残暑もやわらぎ、秋の風を感じる季節となりました。  
クレーム デ ラ クレームからも、スイーツを愛してくださる皆様に  
秋をお届けしようと、栗、かぼちゃ、お芋をたっぷり使った新作スイーツ3種を含む  
『Autumn Fair』を10月11月の期間限定で開催予定でございます。

さらに今季より販売いたします秋冬限定スイーツ『ロイヤルブリュレ』、  
カフェ限定のシュークリームデザート『シューフレンチ』が9月より新登場いたします。

シュークリーム専門店ならではの、新たなシューのカタチ、カスタードのカタチのご提案です。

### 【秋冬スペシャルスイーツ ラインナップ】

#### ～素材と配合を極めたシンプルスイーツ～

##### ロイヤルブリュレ ¥350

京都丹波より毎朝届く新鮮たまご、『瑞穂たまご』は当店の人気商品『ロイヤルカスタード』に欠かせない厳選素材。  
この『瑞穂たまご』と、和菓子の高級素材で知られる『和三盆糖』、豊かな風味で名高い『マダガスカル産バニラビーンズ』を惜しみなく使い、なおかつ試作を重ねに重ねた配合により完成したクレームブリュレです。

舌の上で溶けるような、なめらかなカスタードと、お客様からオーダーをいただいてから表面を焼き上げるパリパリのキャラメル。このふたつの食感のバランスにもこだわりが詰まったひと品です。

できたての美味しさを味わっていただくために、お持ち帰りも含め2時間以内のお召し上がりをおすすめしています。

#### ～熱々のシュークリームデザートを店内で～

##### シューフレンチ ¥700

毎日、パティシエが丹精こめてたき上げる『ロイヤルカスタード』。全ての作業を機械にたよらず手作業で作るカスタードは、機械でたき上げるカスタードとは味、香り、なめらかさが違います。

『ロイヤルカスタード』のシュークリームを、卵と牛乳に浸し、フレンチトースト風に仕上げたシュークリームデザートはカフェ提供限定のスイーツです。

プレートにたっぷりひいたオレンジ、グレープフルーツ(赤・白)、リンゴをソテーした甘酸っぱいソースと、濃厚な風味と深い甘さのカスタードクリームとの【味】のコントラスト。

冷たい自家製カスタードアイスクリームと生クリーム、そして熱々のシュークリームとの【温度】のコントラスト。  
シュークリーム専門店のカフェならではのオリジナルスイーツに仕上がりました。

【販売期間】 2011年9月17日～2012年3月頃まで

