T2菓子工房
９月１６日（金）　９月１９日（月）モンブランフェア全店同時開催！

今年もおいしい栗の季節がやってきました。
そこで、T2の菓子工房では秋の味「栗」をふんだんに使ったモンブランフェアを開催致します。
４日間限定ですので、是非お越しの上、ご賞味ください。
http://t2-studio.co.jp/2011montblanc/

■商品内容
・和栗のモンブラン・・・¥450
（ハーバー店、T2コレクションで販売）
国産風のペーストを使って作ったT2オリジナルのモンブランクリームを、贅沢に使ったモンブランです。
※数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

・金のモンブラン、銀のモンブラン・・¥420
（全店で販売、４日間限定）
スポンジにカスタードクリーム、生クリームを絞り、金のモンブランは栗の甘露煮のクリーム、銀のモンブランは渋川栗のクリームで仕上げました。

・モンブランロール・・・¥1300
（全店で販売、４日間限定）
生クリームをスポンジで巻き、和栗のクリームで仕上げました。
※数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

・マロンショコラパイ・・・¥450
チョコレートムースを固めたパイ皿にスポンジ、生クリームをのせてモンブランクリームと栗で仕上げました。

・栗のプリンアラモード・・・¥420
（ハーバー店、T2コレクションで販売、４日間限定）
カスタードプリンに生クリームと沢山の栗をトッピングしました。

・栗のティラミスとプチモンブラン・・・¥650
栗を入れたティラミスとプチモンブランのプレートセット。プチモンブランは、イタリア栗のモンブラン、フランス栗のモンブランからお選びください。

・栗のレアチーズ・・・¥450
レアチーズのタルトに栗のムースを重ね、栗をトッピングしました。

・モンブランパンナコッタ・・・¥380
栗のパンナコッタに沢山の栗をのせ、チョコレートを山に見立てて仕上げました

・栗とコーヒーゼリーの杏仁豆腐・・・¥650
やわらか杏仁豆腐にコーヒーゼリーと沢山の栗をのせました。

・栗のT2パフェ・・・¥700
生クリーム、スポンジ、シフォンのラスク、チョコフレーク、木いちごのジェラート、バニラのジェラート、渋皮栗、栗の甘露煮の贅沢なパフェに熱いベリーソースをかけてお召し上がりください。

その他にも多数の商品を揃え、当日はＴ２菓子工房のスタッフ一同、温かい接客と親しみやすい対応で皆様のご来店をお待ちしております。
ご家族・ご友人をお誘いの上、お越し下さい。

当日はＴ２菓子工房のスタッフ一同、温かい接客と親しみやすい対応で皆様のご来店をお待ちしております。
ご家族・ご友人をお誘いの上、お越し下さい。
(商品は店舗でのご予約、販売のみになります)

詳細はこちら
http://t2-studio.co.jp/2011montblanc/

■T2菓子工房の代表的な商品
・りんごのチョコレート
http://www.t2onlineshop.com/shopbrand/003/0/

・ビッツチョコレートボール
http://www.t2onlineshop.com//shopbrand/002/0/

・チョコレートバームクヘン…壽樹（ことぼき）
http://www.t2onlineshop.com//shopbrand/001/0/

・林檎のパイ
http://www.t2onlineshop.com//shopbrand/008/0/

・かりんとう
http://www.t2onlineshop.com/shopbrand/010/0/

・マンゴープリン
http://www.t2onlineshop.com/shopbrand/011/0/

■□催事情報
多くのデパートなどで催事を行っております。

＝＝
サイト運営主体：株式会社福寿軒
代表：薗部俊夫
所在地：〒514-0803 三重県津市柳山津興384-2
担当者：三厨直樹
ＵＲＬ：http://t2-studio.co.jp/
＝＝

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com