

世界に展開する日本の洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」のカフェ業態の旗艦店

銀座から世界に向けて一流のおもてなしと夢のようなひとときを。

## 銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ

2015年4月10日(金) グランドオープン

株式会社シュゼット



## GINZA Maison

HENRI CHARPENTIER



サロン・ド・テ



バーメゾン



ブティック

洋菓子ブランドを展開する株式会社シュゼット(本社:兵庫県西宮市、代表:蟻田剛毅)は、シュゼットの原点である洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」のカフェ業態の旗艦店として、「GINZA Maison HENRI CHARPENTIER(銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ)」(以下、銀座アンリ)を2015年4月10日(金)にグランドオープンいたします。

銀座アンリは、全国82店舗あるアンリ・シャルパンティエの各店舗とは一線を画し、「アンリ・シャルパンティエブランドを世界に向けて発信するショーケース」として生まれ変わります。

店内は、日常と切り離されたワンダーランドをテーマに、それぞれのエリアを演出します。本格的なテーブルデザートをお客様の目の前で実演するワゴンデセールをお召し上がりいただく、地下1階の“サロン・ド・テ”は、フランベの炎をもっと美しくみせる空間に。フィナンシェやマドレーヌなどの焼き菓子や生ケーキを豊富に取りそろえる1階の物販スペース“ブティック”は、総ガラス貼りのお菓子工房を併設した、目にも楽しんでいただける空間に仕上げました。さらに、アンリ・シャルパンティエの店舗としては初めて、本格的デセールと合わせてアルコールを楽しむことのできる“バーメゾン(デセールバー)”を1階に新設、その格式高い空間は23時まで営業し、ゆっくりと大人のデザートをご堪能いただけます。その他、1階・地下1階にそれぞれに個室の空間“スペシャルルーム”を用意、プロポーズや記念日などの特別な日にご利用いただけます。限定新商品として、ブティックにて「銀座はちみつパイ」やバーメゾンの「カクテルサバラン」等、各フロアでは、新たに開発した銀座アンリでしか味わうことのできない商品も多数取り揃えております。(メニューの詳細は次頁以降をご参照ください。)

なお、海外のお客様へ向け、免税店としての許可を受け、日本に訪れる外国人旅行者や非居住者向けに、国外持ち出し可能な焼き菓子商品は全て免税にて商品を販売いたします。

銀座アンリは、世界中のお客様をお迎えしながら、特別な場所にふさわしいクオリティとサービスで、かけがえのない記念日、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしていきます。

## <店舗基礎情報>

名称: GINZA Maison HENRI CHARPENTIER (銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ)  
所在地: 〒104-0061 東京都中央区銀座2-8-20 ヨネイビル1階・B1階  
電話番号: (03) 3562-2721  
公式サイト: カフェ アンリ・シャルパンティエ (2015年4月7日、リニューアル)  
<http://www.cafe-henri-charpentier.jp/>  
営業時間: サロン・ド・テ、ブティック 11:00~20:00 / バーメゾン 13:00~23:00  
店舗面積: 1階 241.52平米 / B1階 263.42平米  
席数: バーメゾン 8席 / サロン・ド・テ・ド・テ 60席  
オープン日: 2015年4月10日 (金)

## <銀座メゾン アンリ・シャルパンティエ 各エリアの特徴>

### ● サロン・ド・テ (B1階)

アンリ・シャルパンティエの特徴である、レストランのコースでしか味わえないような本格デザートをお客様の目の前で実演するワゴンサービスのスタイルでご提供いたします。



#### ・「クレープ・シュゼット」お一人様¥1,600 (税込)

薄く手焼きしたクレープを、銅製の片手鍋に入れ、バター、オレンジ果汁、リキュールを用意すると、さあ、炎のパフォーマンスの始まりです。絹のようになめらかなクレープと芳醇なオレンジ果汁が奏でるおいしさ。アンリ・シャルパンティエのシンボルともいえるデザートを、ぜひどうぞ。



#### 銀座アンリ オリジナルメニュー (サロン・ド・テ)

#### ・(左)「フランボワーズ・ローズ」 ¥1,700 (税込)

甘酸っぱいベリーと香り高いバラが咲き誇りました。まろやかなチーズのクリームを、しっとりとしたいちごのマカロンと合わせてお召上がり下さい。

#### ・(右)「タルト・デ・パンブルムース」 ¥1,800 (税込)

色鮮やかな2色のグレープフルーツとピスタチオの相性は抜群。すっきりとしたローズマリーのソルベと共に、爽やかな香りをご堪能下さい。

### ● バーメゾン (1階)

リキュールをふんだんに使った大人のための本格デザートをお酒と一緒に楽しむことのできるバーメゾン。銀座アンリのオリジナルデザートとシャンパンやワイン、ウイスキーをご提供します。

また、デザートが恋しい冬の時期には、特別な日に二人で楽しむデザートコース「Dessert for Two (デザートフォートゥ)」をご提供予定です。



#### 銀座アンリ オリジナルメニュー (バーメゾン)

#### ・(1)「カクテル・サバラン」 ¥1,800 (税込)

銀座メゾンがお届けする、目にも鮮やかな「食べるカクテル」。自家製ブリオッシュにフルーツを添えて、リキュールでフランベして仕上げます。5つの味わいから、お好みのカクテルをどうぞ。

(ベリーマティーニ/アレキサンダーオレンジ/マイタイ/マンゴーマルガリータ/アップルモヒート)

※写真はベリーマティーニ

#### ・(2)「アプrikott・ショコラ」 ¥1,500 (税込)

スパイシーなショコラのソルベを、アプrikottやパッションフルーツの酸味で引き立てて。お酒と共に楽しみ頂きたい一品です。

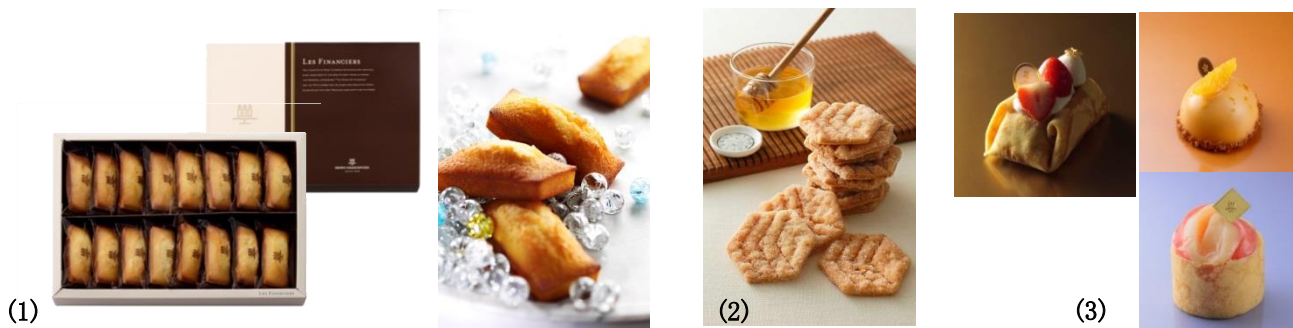
#### ・(3)「フォンデュ・オ・プロフィットロール」 ¥1,500 (税込)

一口サイズのシューをソースでフォンデュしてお召上がりいただく一品。季節ごとにご用意するソースにはお酒をきかせて、大人の味わいに仕上げました。

(3月~5月:ベリー)

## ● ブティック(1階)

アンリ・シャルパンティエを代表する「フィナンシェ」や「マドレーヌ」などの焼き菓子や、色とりどりの生ケーキを常時20種等、職人こだわりのお菓子を数多く取り揃えます。アニバーサリーに嬉しいデコレーションケーキは、7種のラインナップから選べます。



### (1)「フィナンシェ」

¥2,160(16個入り) / ¥1,080(8個入り) / ¥702(5個入り)

(全て税込)

1975年の発売以来、最高のおいしさを求めて進化を重ねてきたフィナンシェ。香り高いマルコナ種とフリッツ種のアーモンドをバランスよくブレンドし、北海道産のオリジナル発酵バターを使って、風味よく焼き上げました。

### (2)銀座アンリ限定商品「銀座はちみつパイ」

・8枚入り ¥1,620(税込)

・16枚入り ¥3,240(税込)

銀座エリアに生息するミツバチからとれる希少なはちみつを100%使用し、店内工房でさっくり焼き上げた「銀座はちみつパイ」。手土産としても嬉しい銀座アンリ限定のオリジナル商品。

### (3)生ケーキ各種

ガトー ¥270～¥616 (税込)

アントルメ ¥1,296～8,640 (税込) ※オーダーメイドを除く

## ● 特別室

1階とB1階にひとつずつ、個室をご用意しました。プロポーズや記念日など、特別な日の演出をスタッフがサポートします。また、お客様のご希望に合わせて、オーダーメイドケーキも制作いたします。



↑ 特別室(B1)



↑ 特別室(1F)



↑「オーダーメイドケーキ」  
※要予約、画像はイメージです。

## ◆ 株式会社シュゼットとは

1969年、兵庫県芦屋市にて創業。喫茶、テイクアウトの生菓子の販売から事業を開始し、現在は百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」の2つの洋菓子ブランドを展開。焼き菓子・生ケーキの製造販売ほか、カフェ事業を手がける。創業以来、商品企画から販売にいたるまで、一貫して自社でプロデュースする体制を敷き、ブランド構築やお菓子のOEM生産など、さまざまな事業を推進。2014年にはシンガポールへ出店し、日本発の洋菓子文化をアジアはもとより欧米、世界へと発信するグローバルサービスの展開を目指す。

## ◆ 「アンリ・シャルパンティエ」とは

シュゼットの原点であり、基盤となるブランド。百貨店を中心に抜群のブランド認知をベースとして高い顧客支持を集めると同時に、百貨店以外のチャネルや海外展開にも挑戦を続けるハイクオリティなフォーマルブランドです。お菓子ブランドとしては珍しくテーブルデザートに起源を持つブランドでもあります。

< 報道関係者様からのお問合せ先 >

「アンリ・シャルパンティエ」PR事務局(株式会社TANK内)

担当: 篤田(ツタダ) (080-4165-8756)・今井

TEL: 03-4330-4469 FAX: 03-5469-0680 Mail: tsutada@tankpr.jp