

「むさしの森珈琲」 夏の新作パンケーキは白桃!

さらに当店オリジナル“クレープ”と暑い夏にピッタリの
フォトジェニックなメニューが続々と新登場!

8月1日(木)スタート!

ニラックス株式会社(本社:東京都武蔵野市、代表取締役:岩井 繁明)は、見て楽しく、味わって
美味しい新メニューと新作パンケーキを8月1日～の【期間限定】メニューとして、新登場します!

8月1日より「むさしの森珈琲」にて、夏の新メニューをスタートします(北九州青山店を除く)。
季節感満載のフレッシュ白桃をまるまる1個使用した期間限定の新作パンケーキ「フレッシュ白桃
のサマーパンケーキ」に「フレッシュ白桃のパフェ」、濃厚なコクと香りが特徴のスーパーフ
ード“アマニ”をブレンドした当店オリジナルのクレープ生地を使った「チョコレートバナナク
レープ」「ベリーベリークレープ」、さらに新作「フレッシュ白桃のサマーパンケーキ」が入った、期間限
定のスペシャルコースメニュー「サマーナイスディ!」が新登場します。

夏の新作パンケーキ

期間限定

フレッシュ白桃の
サマーパンケーキ ¥1,480^{+税}

フレッシュな白桃をまるまる1個使い、
優しい甘さとみずみずしい食感、ひと口ごとに広がる
桃の香りを楽しむ、ひんやりしっとり夏のパンケーキ



夏の新メニュー

期間限定

フレッシュ白桃の
パフェ ¥1,080^{+税}

ふんわり桃が香るパフェには、
バニラアイスとカシスソルベを
添えて爽やかに!
旬の美味しさをEnjoyしてください。

新メニュー

チョコレートバナナ
クレープ ¥780^{+税}

ベリーベリークレープ ¥880^{+税}

濃厚なコクと香りが特徴のスーパーフード
“アマニ”をブレンドした当店オリジナルの
クレープ生地は、優しい穀物の香ばしさが味わえます。
フルーツにアイスクリームやホイップなどをたっぷりトッピングした
クレープで楽しいティータイムをどうぞ!



スペシャルコースメニュー

サマーナイスディ! ¥2,280^{+税}

期間限定

【アベタイザー】にサーモンエッグ&カプレーゼのタルティーヌ、赤パプリカのクリーミー冷製スープ、【メインディッ
シュ】は爽やかな海老とアボカドの塩レモンパスタに、しめの【デザート】はカシスソルベで爽やかさをプラス! Juicy &
Sweet旬のフレッシュ白桃のパンケーキとお好きなドリンクが1杯選べる、大変お得なコースメニューとなっております
(+60円+税でプレミアムセットドリンクも可)。

大満足!夏の絶品コンビネーションを大切な方との会食、ママ会や女子会でのパーティに、是非ご利用くださいませ。
お席のご予約は17時からとなっております。

※白桃メニューは、川口元郷店・三ツ沢店は8月21日までの提供となります。

【会社概要】 会社名:ニラックス株式会社 所在地:東京都武蔵野市西久保1-6-14
代表者:岩井 繁明 設立:昭和62年12月1日(1987年) URL:<https://nilax.jp>

「むさしの森珈琲」WEBサイト <http://mmcoffee.jp/>



本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、ニラックス株式会社 マーケティング部 松下・保浦 までお願い致します。

【TEL】0422-37-6134

【E-mail】to.matsushita@nilax.co.jp / h.yasuura@nilax.co.jp