

【クリオロ】「レモンフェア」を開催！甘酸っぱいレモンスイーツが大集合します。

2025年6月1日(日)より、都内3店舗にて開催。

エコール・クリオロ株式会社（本社：東京都板橋区、代表取締役：水野匡）が展開するクリオロは、2025年6月1日(日)～7月31日(木)、本店（東京・小竹向原）、中目黒店、麻布台ヒルズ店で「レモンフェア」を開催いたします。すっきりとした味わいをお楽しみいただける、これからの季節にぴったりのレモンスイーツをお届けします。

爽やかなレモン味のチーズケーキが登場！



レモンフェアに合わせて、季節限定で「レモンチーズケーキ」が登場します。

クリオロ人気No.1スイーツ「幻のチーズケーキ」がレモン味に。ふわっとした口どけはそのままに、レモンの爽やかな香りがお楽しみいただけます。甘酸っぱい中にレモンの皮のほのかな苦みを感じられ



ババ・リモンチェット ¥700

イタリアのレモンのお酒"リモンチェット"を使ったスイーツ。カプリ島の伝統的な製法で造られたリモンチェットをレモンシロップに加え、生地につぶりと染みこませました。すっきりと心地よい苦味と甘みを感じられる、大人の味わいです。



ヴェリーヌ・シトロン ¥700

相性抜群のはちみつとレモンの組み合わせ。

固まるぎりぎりのやわらかい食感に仕上げたはちみつのゼリーと、華やかなレモンのムースを合わせました。優しい味わいです。

(6月のみ販売)



ダンジュ・シトロン ¥580

フランス・アンジェ地方の伝統的なスイーツをアレンジしたスイーツ。ふわっとろっと口の中でとろけるダンジュクリームは、ライムが隠し味。中にはレモンのゼリーを入れ、爽やかさが心地よい味わいに仕上げました。



レアチーズ・シトロン ¥600

濃厚なチーズムースと甘酸っぱいレモンのゼリーを、愛らしいハートの形に仕上げました。ミルキーな味わいと、レモンのさっぱり感が好相性。なめらかな口あたりをお楽しみください。



シュー・シトロン ¥540

レモンのピューレや皮を使ったシュークリーム。レモン味のクリームに加え、アクセントにレモンジャムを入れて甘酸っぱい味わいを引き立てました。梅雨の時期にもぴったりの爽やかな一品です。

7月から新作ケーキも登場！



リム・レモン ¥740

レモンムースの中に閉じ込めたレモンジュレの爽やかな酸味と、プラリネクリームの豊かなコクが絶妙なバランスを生み出します。さらに、乾燥クレープの軽やかな食感が心地よいアクセントに。上にはレモンジャムとともにライムの皮を添え、上質で爽やかな香りをお楽しみいただけます。

蒸し暑さを忘れさせてくれる、爽やかなレモンスイーツをお楽しみください。

※上記価格は、いずれも税込。ケーキの取り扱いは店舗により異なります。予めご了承ください。

CRIOLLO



シェフパティシエ サントス・アントワーンヌ

フランス人パティシエ「サントス・アントワーンヌ」のパティスリー。生まれながらのフランス人独特のセンスに、日本が大好きなサントスシェフならではの繊細な感覚を融合させたオリジナルスイーツをお楽しみいただけます。

「時代に合った美味しいもので幸せに」を経営理念として、常に時代の流れを感じながら「進化」し続けるパティスリーを目指しています。

本店(東京・小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店の3店舗とオンラインショップを展開。

公式HP：<https://ecolecriollo.com>

Instagram：<https://www.instagram.com/criollo2016>

X(旧Twitter)：<https://twitter.com/ecolecriollo>

▼プレスリリースは公式ホームページでもご覧いただけます。

<https://ecolecriollo.com/category/press/>

エコール・クリオロ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/131384

【本件に関するお問合せ先】

エコール・クリオロ株式会社 広報担当：宇田川

TEL：03-5917-5037 FAX：03-3958-7058

メールアドレス：support@ecolecriollo.com