

【クリオロ】 深まる秋に食べたい、ラムレーズンスイーツが11月1日(金)から大集合します！

11月1日(金)～12月31日(火)までラムレーズンフェアを開催します。新作ケーキの他、人気の焼き菓子「ヨーヨーマカロン」やチョコレートケーキ「トレゾー」等、今しか食べられない全8商品が登場します！



トレゾー・ラムレーズン ¥3,240

しっとり軽めの食感のビスキュイと、濃厚でなめらかなチョコレートクリームの”口どけ”に重きを置いた、クリオロの人気シリーズ「トレゾー」。ガナッシュにはディロンという高級ラム酒を使用し、飾りやガナッシュの中にはじっくりと漬け込んだ自家製ラムレーズンを使用しています。

ふわっと香るラムのフルーティーな香りと、極上の口どけをお楽しみいただけます。



新作ケーキ！

リム・レザン ¥700

パティシエのRimuが考えた新作ケーキ。ラム酒のムースの中には、ラムレーズンがたっぷり入ったカスタードクリーム。マロンのスポンジで味に深みを、乾燥クレープで食感にアクセントを加えています。秋を感じる大人のケーキです。



マルチニック ¥630

ラム酒の名産地として有名なマルチニック島をイメージしてつくったチョコレートケーキ。チョコレートをたっぷり入れたスポンジに、口どけ滑らかなチョコレートムースとラム酒のクリームが層になっています。全部のパーツを一度にスプーンですくってお召し上がりください。



タルト・キャラメル・ラムレーズン ¥700

サクッとしたタルト生地の上には、ラムレーズン入りのアーモンドクリーム。

さらに、コクのあるキャラメルと、シナモン風味のキャラメルホイップクリームを組み合わせました。ひと口で広がる豊かな香りをぜひお楽しみください。



ババ・ラムレーズン ¥700

高級ラム酒「ディロン」をたっぷりしみ込ませたババ。

クラシックなケーキですが、今の時代に合わせたクリオロならではの重くなく食べやすいケーキです。



ヨーヨーマカロン・ラムレーズン ¥350

"サクッふわっ"とした食感のクリオロ人気No.1焼き菓子「ヨーヨーマカロン」に、この時期だけのお味が登場。たっぷりのチョコレートクリームにラム酒の効いたレーズンを加えた、大人のヨーヨーマカロンです。



デニッシュ・レザン ¥480

バター香り豊かなクロワッサン生地の中にはアーモンドクリームが入っています。さらに、ラム酒に漬けたレーズンも入ってボリュームたっぷり。

※本店限定



ラムレーズン・フランス ¥400

柔らかいフランスパン生地にラムレーズン入りのミルククリームが入っています。甘くて口溶けの良いミルククリームに、ラムレーズンが相性抜群です。

※本店限定

■開催期間

11月1日(金)～12月31日(火)

※クリスマスケーキ販売期間「12月21日(土)～25日(水)」は、フェアはお休みいたします。

■開催店舗

クリオロ本店(小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店

※店舗によりお取り扱い商品が異なります。

CRIOLLO(クリオロ)



シェフパティシエ サントス・アントワーマ

フランス人パティシエ「サントス・アントワーマ」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。

WEB : <https://ecolecriollo.com/top/>

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

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

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/searchr/p/company_id/131384](https://prt看mes.jp/main/html/searchr/p/company_id/131384)