



HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_estカフェ発
“オリジナルフレンチトースト”が登場！
10月24日(土)より販売中。

原宿駅前の複合施設WITH HARAJUKUの地下1階にあるHARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_estカフェでは、自然に寄り添う事で心身ともに健康に過ごすことを目指しております。薬膳料理の基礎である「陰陽五行」の考えを用い、完全自然栽培、無農薬食材やヴィーガンも取り入れた日本国内の旬の食材を使ったお料理をご提供しています。2020年10月24日(土)より、代々木上原のブーランジェリー&カフェ「マンマーノ」(Boulangerie et Cafe MainMano)の食パンを使った“オリジナルフレンチトースト”が登場いたしました。また、隣接するセレクトショップでご紹介中の岐阜県多治見市の美濃焼窯元「壽泉窯」の器を用いてご提供しております。

■オリジナルフレンチトースト



1200円 (税抜)
お茶セット+300円 (税抜)

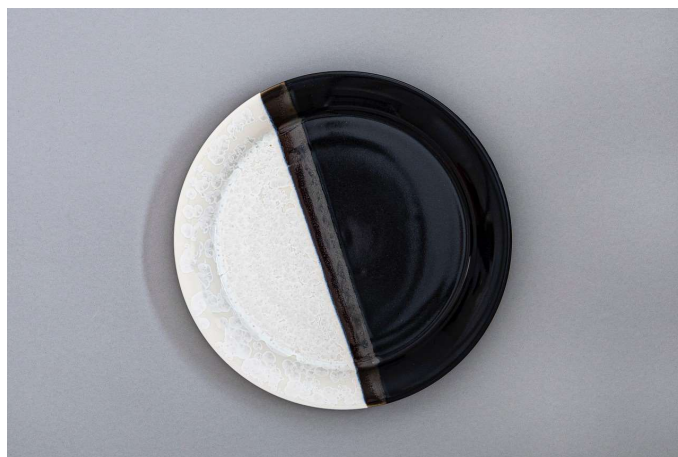
代々木上原のブーランジェリー&カフェ「マンマーノ」(Boulangerie et Cafe MainMano)の食パンに、旨味が引き立つ茨城県産奥久慈卵をたっぷりと浸み込ませ、パンの表面は、カリッと香ばしく、中は余熱でしっとりふわっと仕上げました。風味豊かなフランス産発酵バター「ボルディエ」の香り、彩り豊かな季節の果実、和三盆粉糖、付け合わせの黒ゴマのアングレーズソースと共にお召し上がりください。さっと揚げてたっぷりときな粉をまぶしたパンの耳は、上品な甘みとクリスピー感をお楽しみいただけます。

代々木上原のブーランジェリー&カフェ「マンマーノ」
(Boulangerie et Cafe MainMano)

<https://mainmano.jp/>

※代々木上原のブーランジェリー&カフェ「マンマーノ」(Boulangerie et Cafe MainMano)のパンは、HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_estカフェ店内でもお求めいただけます。

■岐阜県多治見市 美濃焼窯元「壽泉窯」



プレート 24,5cm
7500円（税抜）

岐阜県多治見市の美濃焼窯元「壽泉窯」。

花が咲いたように浮かび上がる結晶釉が印象的な陶器を生み出しました。

釉薬の焼成によって生まれる結晶釉は偶然の産物で、一つ一つ異なる景色の結晶釉をお楽しみいただけます。

「Voyage series」は、人生という旅にこの器と共に寄り添い過ごして欲しいというコンセプトで制作いたしました。

壽泉窯URL

<http://jusengama.com/>

※隣接するHARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_estセレクトショップにてお求めいただけます。

■店舗名： HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_est
(複合施設 WITH HARAJUKU地下1階)

■所在地： 〒150-0001
東京都渋谷区神宮前1丁目14-30

■TEL： 03-6804-3128

■営業時間： 11:00～20:00

■メールアドレス： cafe_est@japanmasterycollection.jp

■URL： <https://japancityguide.jp/ja/harajucross/>

■Instagram: http://www.instagram.com/harajucrossjmc_est/

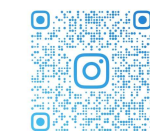


【本件に関するお問合せ先】

(株)羽田未来総合研究所 広報・PR室 榊
9:00～17:30 (土日祝除く)

TEL :03-5757-8070

E-mail : c-sakaki@hfri-co.com



HARAJUCROSSJMC_EST