

**『カフェ・ド・クリエ』の秋が勢ぞろい！
和栗を使用したチャイミルクティー、さつまいもやかぼちゃのケーキ、
ポルチーニとマッシュルームのクリームパンネが9月6日に登場！**

C-United 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成勇樹）は、2023年9月6日（水）より全国の『カフェ・ド・クリエ』において、ドリンクメニュー「スパイス香るチャイミルクティー～和栗ソース入り～」、スイーツメニュー「北海道産かぼちゃのシフォンケーキ」「国産さつまいものショートケーキ」、フードメニュー「ポルチーニ香るきのこクリームパンネ」「海の幸と小松菜のバター醤油」「トーストサンド 照り焼きチキン～粗挽き金ごまマヨソース～」、モーニングメニュー「モーニングプレート ソーセージ」を発売いたします。



ドリンクメニューの「スパイス香るチャイミルクティー～和栗ソース入り～」は、カフェ・ド・クリエで人気のロイヤルミルクティーをベースに、スパイス（ジンジャー・シナモン・カルダモン）をきかせたチャイシロップと和栗ソースをあわせました。ホイップの上には和栗ソースとジンジャーパウダーをトッピングし風味豊かに仕上げました。

スイーツメニューの「北海道産かぼちゃのシフォンケーキ」は、マーブル状にキャラメルを混ぜ込んだ、ふんわり食感のシフォンケーキに、北海道産かぼちゃを100%使用したクリームをトッピングしました。天面にはピスタチオを散らし見た目も華やかなケーキです。

「国産さつまいものショートケーキ」は、国産の紅はるかを100%使用したさつまいもクリームと、しっとり食感のチョコレートのスポンジケーキを重ねました。天面にはさつまいもと相性の良い黒ごまとココアパウダーをトッピングした、さつまいもの味をしっかりと楽しめるケーキです。

フードメニューの「ポルチーニ香るきのこクリームのパンネ」は、以前よりお客様からご要望があった「パンネ」が今回初登場です。香り高いポルチーニ茸とマッシュルームのペーストを使用したクリームソースに、ほんのり塩味のきいたベーコンをあわせた秋におすすめのパスタです。

「海の幸と小松菜のバター醤油」は、カフェ・ド・クリエで人気の高いバター醤油ソースに、旨味が凝縮された北海道産ホタテとプリプリの海老、彩り鮮やかな小松菜をあわせた食欲そそる一皿です。

「トーストサンド照り焼きチキン～粗挽き金ごまマヨソース～」は、甘辛く味付けした柔らかな食感の国産鳥の照り焼きチキンにフレッシュな大葉と味わいのアクセントに糸唐辛子をサンドしました。粗挽きにした金ごまの香り高い風味とコクが特長のマヨソースをトッピングした和風テイストなトーストサンドです。

モーニングメニューの「モーニングプレート ソーセージ」は、人気のソーセージプレートがリニューアルして登場いたします。サクッと焼き上げたトーストに、ジューシーなソーセージ、彩り野菜のサラダ、ブルーベリーヨーグルト、ドリンクがセットになったこだわりのモーニングプレートです。

新しい季節の始まりにカフェ・ド・クリエの新メニューを各店舗でお楽しみください。

・商品概要

スパイス香るチャイミルクティー

～和栗ソース入り～

530円～



ロイヤルミルクティーをベースに、スパイスがきいたチャイシロップと和栗ソースをあわせた秋のホットドリンクです。

北海道産かぼちゃのシフォンケーキ

490 円



キャラメルソースを混ぜ込んだシフォンケーキに、北海道産かぼちゃ 100%のクリームをトッピングし、天面にはピスタチオダイスを散らしました。

国産さつまいものショートケーキ

490 円



国産の紅はるかを 100%使用したさつまいもクリームとチョコレートスポンジを重ね、天面には黒ごまとココアパウダーをトッピングしました。

ポルチーニ香るきのこクリームのパンネ

790 円～



初登場となるショートパスタ“パンネ”に、香り高いポルチーニ茸とマッシュルームのペーストを使用したクリームとベーコンをあわせました。

海の幸と小松菜のバター醤油

790 円～



人気の高いバター醤油ソースに、北海道産ホタテと海老、彩り鮮やかな小松菜をあわせたパスタです。

トーストサンド 照り焼きチキン ～粗挽き金ごまマヨソース～

550 円



甘辛く味付けした照り焼きチキンに味わいのアクセントとして大葉と糸唐辛子をサンドしました。金ごまの香り高いマヨソースをトッピングしました。

モーニングプレート ソーセージ

630 円～※エリアにより価格が異なります。



人気のソーセージプレートがリニューアルして登場します。トースト、ソーセージ、彩り野菜のサラダ、ブルーベリーヨーグルト、ドリンク付きのモーニングです。

・販売店舗：

全国の『カフェ・ド・クリエ』

※一部店舗にて価格が異なる場合がございます。

・販売期間：2023年9月6日（水）～

以上

【C-United 株式会社について】



C-UNITED

“珈琲文化の創造と発展を通して人を幸せにすること”という経営理念の下、珈琲館、カフェ・ベローチェ、カフェ・ド・クリエなどを中心に、お客様の日常に寄り添える様々なスタイルのカフェブランドを運営しています。C-United グループ全体で、11 ブランド約 600 店舗を全国で展開しています。

商号 : C-United 株式会社
代表者 : 代表取締役社長 友成 勇樹
所在地 : 〒105-0012 東京都港区芝大門 2 丁目 10 番 12 号 KDX 芝大門ビル 1F・9F
事業内容 : カフェチェーンの経営（直営店及びフランチャイズ店舗）／物販事業／食材卸売事業
従業員数 : 8,731 名（うち社員数 676 名）
展開ブランド : カフェ・ベローチェ、THE SMOKIST COFFEE、CAFE DI ESPRESSO 珈琲館
珈琲館、珈琲館 蔵、
カフェ・ド・クリエ／カフェ・ド・クリエ ホピタル／カフェ・ド・クリエ リーブル
カフェ・ド・クリエ グラン／カフェ・ド・クリエ プラス／メゾン・ド・ヴェール

【カフェ・ド・クリエについて】



1994 年 11 月に、セルフサービス型[※]のショップとして名古屋・伏見に第 1 号店をオープンし、現在全国に約 200 店舗を展開しています。バラエティ豊富な季節のドリンクやお食事をご提供しています。

※お客様がレジで注文を行い、ご自身で頼んだ物を受け取って席まで運ぶスタイルのこと

コーポレートサイト：<https://c-united.co.jp>

カフェ・ド・クリエ HP：<https://c-united.co.jp/crie/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

TEL 03-6432-0797 FAX 03-6432-0236

Mail: public_relations@c-united.co.jp