



抹茶の升ティラミス&どらサンド kawara CAFE&DININGの新作スイーツ 3月15日から期間限定で登場

kawara CAFE&DININGでは、春の新作スイーツ「抹茶の升ティラミス」と「どらサンド」を、3月15日（水）から順次ご提供いたします。（一部店舗ではすでに提供開始しております。）



抹茶づくしの升ティラミス

kawara特製！抹茶の升ティラミス 734円（税込）

特製の抹茶ティラミス生地には三温糖を使用してココをプラス！求肥（ギュウヒ）とあずきを層にしてその上にまたティラミス生地を流し込み、最後は抹茶パウダーを振りかけて仕上げました。とろとろともちもちの食感が交互に楽しめるため、食べ進めても飽きがこない抹茶の升ティラミスとなっています。

300年以上の歴史を持つ京都宇治「小山園」の抹茶を使用しております。

《取り扱い予定店舗》新宿本店、新宿東口店、新宿靖国通り店、神南本店、渋谷文化村通り店、+PLUS 恵比寿店、新橋店、津田沼PARCO店、大宮店、KITTE博多店

しっとりもちもち！お店で焼き上げる自家製のどら焼き生地



苺とベリーのだらサンド



甘栗とわらび餅のだらサンド



杏仁豆腐とマンゴーのだらサンド
各1,058円（税込）

一番のこだわりは1枚1枚お店で手作りしている「どら焼きの皮」！和菓子屋さんのレシピを参考に、お豆腐や白玉粉、ハチミツ等を入れて、しっとりモチモチでほんのり甘い生地に仕上げました。それぞれにアイスや生クリーム、求肥（ギュウヒ）が入っており、添えている綿あめにソースをかけて溶すと、少しカリカリした食感の残る甘いソースが出来上がります。ボリューム満点で、シェアして楽しめるスイーツとなっています。

《取り扱い予定店舗》錦糸町店、横浜店、横須賀モアーズ店、川崎モアーズ店、+PLUS 横浜西口鶴屋町店、-FORWARD- 横浜ワールドポーターズ店、-FORWARD- 福岡PARCO店

※店舗により取り扱い商品、開始日が異なりますので、詳しくは各店舗へ直接お問い合わせください。

<http://www.sld-inc.com/space.html>

料理動画メディア「CookMe」にて、ご家庭で作れる「どらサンド」の簡単レシピを、3月15日（水）18時に公開予定です！ ▶▶▶ <https://www.facebook.com/cookme.tv/>

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは下記までご連絡ください。

[担当] 広報・IR部 安本 [TEL] 03-6277-5031 [MAIL] pr@sld-inc.com [場所] 東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル (受付:2F)