

おつまみにもわくわくする楽しさをトッピング！ チーズを使った『しょっパフェ』が新登場 2016年11月17日(木) スタート！

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野玄、証券コード：3223）は現在都内に4店舗展開する「HIKARI cafe&dining」業態（「HIKARI cafe&dining meets CheeseTable 渋谷店」を含む）において、2016年11月17日(木)から期間限定で、チーズを使った甘くないパフェ、『しょっパフェ』4種の販売を開始いたします。

4種の各チーズを主役に相性の良い食材を重ね、味も見た目も多彩な一品！



①牛タンシチューと焼きカマンベールのパフェ

ホロホロになるまで煮込んだ牛タンに、カマンベールのコクをプラス！牛タンに溶けたチーズを絡めてお召し上がりください。

②アボカドサーモンのクリームチーズパフェ

クリームチーズを柚子みそに漬け込み、深みのある味わいに仕上げました。シンプルな組み合わせで、飽きのこない美味しさです。

③エビマリネとパプリカのモッツアレラパフェ

モッツアレラチーズを昆布締めにする事でよりまろやかに。エビとパプリカをアンチョビ風味のバターでマリネしており、ビールのおつまみに最適です。

④ローストビーフのチェダーチーズパフェ

チェダーチーズのコクと、ピリッと辛いみじん切りの玉ねぎが、ローストビーフの味わいを引き立てます。

①～④まで各780円(税抜)

『しょっパフェ』とは？

おつまみをグラスに自由に重ねて、パフェのように盛り付けた、見た目も鮮やかな楽しい一品です。



【HIKARI cafe&dining 新宿東口店】

場所：東京都新宿区新宿3-23-12 パンドラビル7階
電話：03-3226-8730
時間：11:45～24:00
URL：http://www.sld-inc.com/hikari_shinjyuku.html

【HIKARI cafe&dining 池袋店】

場所：東京都豊島区南池袋1-26-6 The SH oneビル11階
電話：03-6912-8681
時間：11:45～24:00
URL：http://www.sld-inc.com/hikari_ikebukuro.html

【HIKARI cafe&dining 銀座店】

場所：東京都中央区銀座5-4-15 西五ビルB1階
電話：03-3572-6720
時間：11:45～24:00
URL：http://www.sld-inc.com/hikari_ginza.html

【HIKARI cafe&dining meets CheeseTable 渋谷店】

場所：東京都渋谷区宇田川町12-9 ジュール渋谷10階
電話：03-3476-1442
時間：11:45～23:30(金/土/祝前は24時まで)
URL：http://www.sld-inc.com/hikari_shibuya.html

◆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] 03-6427-0707 [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)