

News Release

<商品リスト> 「TOBU×立教コラボスイーツ」 販売期間:2017年10月5日(木)~18日(水) 13ショップ全14種類

	ショップ名	商品名	価格	限定数	内容
1	菓匠 花見	ティラミスとら焼き	(1個)270円		丹波栗あんを使用した贅沢なとら焼き。コーヒーを混ぜ込んだ生地をとら模様のアレンジしました。みんなで楽しみたい新感覚スイーツです。
2	金沢和音	an ティラミス	(1個)270円	※各日限定 50点	見た目はケーキ、中身は和菓子。コーヒー味の浮島とマスカルポーネチーズを使用した白あんを4層に。見た目の可愛さからは想像できない大人な味は、思わずシェアしたくなるコミュニケーションスイーツです。
		ティラミスふくさ餅	(1個)216円		人気のふくさ餅にティラミスのエッセンスであるココアを混ぜ込み新しさをプラス。自分用にも買いやすいスイーツです。
3	文明堂東京	ティラミスどら焼き	(1個)216円	※各日限定 50点 ※10/8 (日)、15(日) は販売除外	コーヒー粉末が練り込まれたほろ苦い生地で小豆とマスカルポーネチーズをサンド。ほのかな甘みが味わえる大人のスイーツを作りました。
4	パティスリー モンシェール	ティラミスシュー	(1個)324円		マスカルポーネチーズを使用したティラミス風クリームをシュー生地で包み、2種の栗で秋らしくデコレーションしました。
5	東京風月堂	ティラミスタルト	(1ホール:径約 15cm) 1,728円		北海道産クリームチーズを使用したバイクドチーズケーキの上にコーヒーを染み込ませたスポンジと濃厚なマスカルポーネを重ねた新感覚のティラミスです。
6	ユーハイム	ティラミス with モンブラン	(1ホール:径約 14cm)1,512円		マスカルポーネムースのティラミスとモンブランを掛け合わせた限定品です。
7	ロイスダール	ティラミスクッキー サンド	(10個入)1,296 円	※期間限定 200点	ティラミスがクッキーに変身。コーヒーとココアをプラスしたマスカルポーネ入りのフロマージュクッキーでクラッシュしたマロングラッセ入りのホワイトチョコレートをサンドしました。
8	コロパン	ほうじ茶ティラミス	(1個)648円		ほうじ茶のミルクムースとガナッシュ、きなこビスキュイ、チョコレートなどを12層にし、高級感を演出。スプーンを縦に入れて異なる食感をひと口で楽しめる新感覚ティラミスです。
9	パステル	ほうじ茶ティラミスプリン	(1個)540円		ほうじ茶をプリンにし、ほうじ茶シロップのビスキュイ、北海道産マスカルポーネチーズを重ねたティラミス。ほうじ茶のほろ苦さが活きた大人の味です。
10	ダロワイヨ	飲むティラミス	(1個)594円		ディスクショコラで階層を分け、サクサクした食感を加えた飲むティラミス。手軽にティラミスを楽しめます。
11	ガトー・ド・ポ ワイヤージュ	窯出しパイカスター (ティラミス)	(1個)378円		サクサクのパイ生地とカスタードクリームでマスカルポーネをサンド。パリパリという食感を楽しめるティラミスです。
12	京橋千疋屋	葡萄のティラミス	(1個)681円	※各日限定 20点	自分へのご褒美として発案されたティラミスは、ワインとラムレーズンをアクセントにした葡萄ティラミス。旬のピオーネを贅沢に使用しました。
13	パティスリー キハチ	ティラミス オ マロン	(1個)584円	※各日限定 15点	タルトとショコラクランブルでザクザクの食感を出したティラミス。渋皮栗を粗く刻み秋らしさを出しました。



↑ 1.菓匠 花見
「ティラミスとら焼き」

↑ 2.金沢和音
「an ティラミス」

↑ 3.文明堂東京
「ティラミスどら焼き」

↑ 4.パティスリー モン
シェール 「ティラミスシュー」

↑ 6.ユーハイム
「ティラミス with モンブラン」



↑ 7.ロイスダール
「ティラミスクッキーサンド」

↑ 9.パステル
「ほうじ茶ティラミスプリン」

↑ 11.ガトー・ド・ポワイヤージュ
「窯出しパイカスター
(ティラミス)」

↑ 12.京橋千疋屋
「葡萄のティラミス」

↑ 13.パティスリー キハチ
「ティラミス オ マロン」