

ローズベーカリー『ヴィーガンスイーツ』の期間限定販売
オリジナルバレンタインパッケージ入りの商品もご用意
< 2018年1月24日(水) ~ 2月14日(水) >

動物性の食材を使わずに作った『ヴィーガンスイーツ』を、期間限定でお届けいたします。

<近年注目度アップの『ヴィーガン』メニュー>

『ヴィーガン』とは、1944年イギリスで初めて提唱された「人間は動物を搾取することなく生きるべきだ」という主義をもとにVeg (etari) anを短縮してつくられた造語です。日本語では「完全菜食主義者」を指し、近年の健康志向の高まりや、動物愛護の観点から『ヴィーガン』の食事を取り入れる人が増えています。野菜を使ったメニューが人気のローズベーカリーでは、お客様からのご要望もあり『ヴィーガン』メニューを少しずつ増やしています。

●甘さ控えめ『ココアヴィーガンケーキ』

バターを使わず、アーモンドミルクとオリーブオイルを使ったケーキです。ふんわり、もちっとした食感で見た目以上の食べ応え十分なひと品。レモン果汁を使った酸味のあるアイシングとフレッシュなラズベリー、ブルーベリーのトッピングがアクセント。

ココアヴィーガンケーキ 540円(税込み)



●ゴツゴツした見た目が素朴な『ヴィーガンクッキー』

オーツ麦と砕いたアーモンドを合わせたクッキー生地にメイプルシロップを加えたクッキーです。中央にラズベリージャム、アプリコットジャムを乗せました。ゴツゴツした見た目と、噛むほどに甘みを感じる素朴な味わいのクッキーです。

ヴィーガンクッキー(7個入り) 900円(税込み)

* 1包装あたりラズベリージャム4個、アプリコットジャム3個が入っています。



ラズベリージャムのヴィーガンクッキー

●『ヴィーガンスイーツ』を取り合せたティーセット

新商品の『ココアヴィーガンケーキ』と、『ヴィーガンクッキー』(ラズベリー、アプリコット各1個ずつ)、ココナッツなどを入れたヴィーガンメニューの『ココアグラノーラ』を取り合せたティーセットです。ルイボスティーと一緒に召し上がり頂くのがお勧めです。

ヴィーガントーセット 1,650円(税込み)

* イートインのみのメニューです。

* 丸の内店は 1,404円(税込み)です。



- | | | | |
|-------|-----------------|----------------------------|--------------------|
| ■実施店舗 | ローズベーカリー 銀座 | 東京都中央区銀座6-9-5 ギンザコマツ西館7F | TEL : 03-5537-5038 |
| | ローズベーカリー 丸の内 | 東京都千代田区丸の内2-1-1 明治安田生命ビル1F | TEL : 03-3212-1715 |
| | ローズベーカリー 伊勢丹新宿店 | 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館3F | |