

一緒に始めませんか、あなたの挑戦も応援します！ ～共に創る これからのふくろい～

発行日：令和3年6月24日

発行者：袋井市総合戦略課

生誕100周年を記念し、新しい食べ方提案

クラウンメロンFestival



静岡クラウンメロンに
TEAMニコエがチャレンジ!

2021.4/28^水

▶ 2021.7/19^月



FESTIVAL 2021 nicoe



静岡クラウンメロンの
厚切りシフォンケーキサレ

プレート 1カット ホール
500円 / 300円 / 1,200円



静岡クラウンメロンと
海老カツバーガー

700円



丸ごと静岡クラウンメロンと
カマンベールのプリオッシュポットパイ

3,200円



ミシュランシェフ日本橋「ラベ」 松本シェフ presents
nicoe 静岡クラウンメロン* プチコース

2,200円

- ＜コース内容＞
- 静岡クラウンメロンの厚切りシフォンケーキサレ
 - スペイン産生ハムのブラマンジェ
 - 静岡クラウンメロンのスッパ仕立て
 - 静岡クラウンメロンと海老カツバーガー
 - 静岡クラウンメロンのスムージー(ミニグラス)

価格は全て税込です。



うなぎパイで有名な春華堂が長年培ってきた職人の手わざや手づくりの伝統を生かしながら、お菓子の新しい文化とスタイルを発信する人気のスイーツ・コミュニティ「nicoe」とコラボレーションにより、クラウンメロンの新しい食べ方の提案が実現しました！

