AUTUMN NUTS FAIR 2021

ミックスナッツ キャラメルケーキ

1CUT：¥360（税抜） ¥396（税込）

アーモンドプードル
ブラウンシュガー
ミックスナッツキャラメル

アイスキャラメル アーモンドミルクラテ

¥450（税抜） ¥495（税込）

アーモンドミルク
エスプレッソ
キャラメルシロップ
豆乳ホイップ
キャンディアーモンド

コーヒー&ナッツヌガー ガレット

1CUT：¥400（税抜） ¥440（税込）

コーヒー豆入りタンブル
コーヒーナッツヌガー

キャラメル アーモンドミルクラテ

S：¥400（税抜） ¥440（税込）
L：¥450（税抜） ¥495（税込）

アーモンドミルク
エスプレッソ
キャラメルシロップ
キャンディアーモンド

エルヴィスサンドウィッチ

¥450（税抜） ¥495（税込）
ドリンク付き（コーヒーまたは紅茶） ¥550（税抜） ¥605（税込）

バナナ
ベーコン
ピーナッツバター
メイプルシロップ

Standard Coffee

※アレルゲン情報は、スタッフまでお尋ねください。

秋限定 ナッツの風味を活かしたサンドウィッチ、ケーキ、ドリンク 「2021 AUTUMN NUTS FAIR」開催

～ コーヒー専門店「Standard Coffee」10月4日（月）からスタート ～

ロイヤルホールディングス株式会社 2021年09月28日

ロイヤルグループで外食事業を担う、ロイヤルフードサービス株式会社が展開するコーヒー専門店「Standard Coffee（スタンダードコーヒー）」では10月4日より期間限定で「2021 AUTUMN NUTS FAIR」を開催いたします。

今回は、秋限定でよりコーヒーを美味しく味わっていただける商品をご提供します。ナッツの風味を活かした味わい深いドリンク 2 種、ナッツと相性の良いキャラメルを組み合わせたケーキ２種、甘じょっぱい味わいが癖になるピーナッツバターとバナナ、ベーコンのサンドウィッチでほっとできるひとときをお過ごしください。

＜Standard Coffee（スタンダードコーヒー）とは＞
”日常によりそう一杯のコーヒーを”
生産農家からカップに抽出されるまで全ての流れを明確にし、単一種でブレンドしない、シングルオリジンの高品質なコーヒー豆。コーヒー本来のおいしさを楽しんで頂くために、ハンドドリップで一杯ずつ丁寧に抽出したコーヒーを提供しています。※一部ハンドドリップ対象外の店舗がございます。https://standard-coffee.jp/

【販売概要】
販売期間：2021年10月4日（月）～11月末日（予定）
販売店舗：Standard Coffee2 店舗（青山・山王）、THE 3RD CAFE by Standard Coffee 1 店舗（虎ノ門ヒルズ）、CAFE CROISSANT2 店舗（札幌アピア・札幌南条一条）
※店舗によってお取扱商品が異なる場合がございます。

【商品紹介】

※価格は税込み、画像はイメージ

① キャラメルアーモンドミルクラテ
S サイズ テイクアウト 432 円／イートイン 440 円、L サイズ テイクアウト 486 円／イートイン 495 円
キャラメルシロップを入れたエスプレッソにアーモンドミルクを入れ、キャンディアーモンドをトッピングしたラテです。エスプレッソの苦みとキャラメルシロップのビターな甘み、アーモンドミルクのまろやかさでほっとできる味わいに仕上げました。

② アイスキャラメルアーモンドミルクラテ
テイクアウト 486 円／イートイン 495 円
キャラメルシロップを入れたエスプレッソにアーモンドミルクを入れ、豆乳ホイップ、キャンディアーモンドをトッピングしたアイスラテ。仕上げの豆乳ホイップの滑らかな食感とキャンディアーモンドのカリカリ感が楽しめます。

③ エルヴィスサンドウィッチ（ピーナッツバター・バナナ・ベーコン・メープルシロップ）
テイクアウト 486 円／イートイン 495 円
アメリカのロック歌手「エルヴィス・プレスリー」が愛したサンドウィッチ。ピーナッツバター・バナナ・ベーコンをサンドしたデザート感覚のサンドウィッチです。ちょっと驚く組み合わせですが、甘さと塩気のバランスがとれた、まろやかで甘じょっぱい味わいが癖になる美味しさです。

④ コーヒー&ナッツヌガーガレット
テイクアウト 432 円／イートイン 440 円
コーヒー豆入りのクランブルの中にコーヒー風味のクルミヌガーを入れた、優しい甘みとサクサク食感が特徴のガレット。コーヒーと相性抜群、ボリュームたっぷりの焼き菓子です。

⑤ ミックスナッツキャラメルケーキ
テイクアウト 389 円／イートイン 396 円
ブラウンシュガーを使用した滋味深い味わいのパウンドケーキに、ミックスナッツヌガーをのせ、焼き上げました。軽い食感で口どけの良いシンプルな生地に、ミックスナッツヌガーのカリカリ感とナッツの風味がとても良いアクセントになったおすすめの一品です。