

News Release



2010年12月8日

～冬の、暖か“新”メニュー～

『サルティンボッカ ビーフシチュー / チキンクリーム』と『ティー・カプチーノ』

12月9日(木)新発売

(株)ドトールコーヒー(本社:東京都渋谷区/代表取締役社長:鳥羽 豊)は、12月9日(木)から全国のエクセルシオール カフェ約170店(一部店舗除く)で、ピッツァ生地のパニーニ『サルティンボッカ ビーフシチュー / チキンクリーム』(各420円)と本格的な味わいのミルクティー『ティー・カプチーノ』(S:380円～)を発売します。

■ サルティンボッカ (各420円)

ナポリ風ピッツァ生地のパニーニです。よりいっそう歯切れのいい食感の生地に改良し、具材のおいしさを引き立てます。食べ応えもあるアツアツのお食事メニューです。

<ビーフシチュー～香味野菜&サワークリーム～> (写真手前)

香味野菜と牛肉を赤ワインやポルト酒などで風味づけし、一晩コトコト煮込んだ本格的なビーフシチュー。じっくり炒めたオニオンの甘みがきいています。ポテトとにんじんのスライスに、たっぷりのビーフシチュー、アクセントのサワークリームを添えてオープンで焼き上げます。

<チキンクリーム～3種のきのこ&スモークベーコン～> (写真奥)

3種のきのこ(マイタケ、しめじ、エリンギ)とチキンを、濃厚なクリームソースで煮込んでグラタン風に仕上げています。彩りにはほうれん草をサンド。パルミジャーノチーズとベーコンをトッピングし、オープンで焼き上げます。



■ ティー・カプチーノ

(ホット・アイス/S:380円 M:430円 L:480円)

～ほのかな甘さの“新感覚”「カプチーノ風」ミルクティー～

アッサムをベースに、ロイヤルミルクティー専用ブレンドした茶葉を、お湯で蒸らしてミルクで煮出します。仕上げにフォームドミルクをふんわりとのせるのが、エクセルシオール カフェ流。

香り立つ紅茶の濃厚な風味と、ほのかに甘くまろやかな後味が特徴の本格的な味わいで、ケーキや焼き菓子との相性も抜群です。

— 記載商品共通 —

【発売日】2010年12月9日(木)

【取扱店】全国のエクセルシオール カフェ 170店(一部店舗除く)