

新作登場！ケーキのラインナップ一新
トリリオン特製『焼き菓子の魅力』
パティシエもおすすめのシュー・パリジャン



6月1日、新作ケーキが登場!!

抹茶のオペラ

何層にもなっていて
いかにもオペラ座の夜会に
ふさわしいゴージャスなケーキ!

りんごのシャルロット

貴婦人の帽子に見立てたと言う
シャルロットをりんごで!



ざ・トロピカル
どんな季節でも
心はトロピカル!

café ラッテ
ついに出来ました!
カフェだって!

ティラミスロール
愛され続けるティラミスが
ロールケーキに!

6月1日、ケーキのラインナップが一新しました!!

大人気のトリリオンのケーキ。なんと、6月にほぼ全てのケーキ
が一新しました!パティシエが考えた最新作の数々は、どれも今
まで以上の美味しさです。まだ新作ケーキをお召し上がりにな
っていない方は、ぜひお召し上がりください。

抹茶DAIFUKU…見た目はただの大福?中身は!

ばなな na キャラシー…キャラメル味のキャラシー☆

紅茶のシフォン…ふわっふわ♪すくって食べる?はがして食べる?

窯焼きプリン…焼き窯でじっくり丁寧に焼き上げた愛おしさ!

桃から生まれたももタルト…イヌ・サル・キジをお供に!

走れメロンショート…甘いスポンジ生地とみずみずしいメロン!

VeryBerryヨーグルトムース…ヨーグルトムースがふんわり軽い♪

なめらかレモン杏仁…

なめらかに仕上げた杏仁豆腐にさっぱりレモンがすっぱ美味しい!

びゅあオレンジの大きいショートケーキ…

オレンジの甘みを練り込み焼き上げたスポンジがピュア!

他にもまだまだございますので、店頭でお確かめ下さい!

トリリオン特製!ふんわり焼き菓子

ギフトにピッタリのトリリオン特製焼き菓子。焼き菓子コーナーにはクッキー、マドレーヌ、フィナンシェなど、豊
富な種類の焼き菓子をいつもご用意しております。1個から販売しておりますので、ご自分用、ご家族分を
持ち帰ってお家で食べても◎。お立ち寄りの際はぜひ覗いてみて下さい。



はちみつバターロール

あま〜いハチミツを生地にたっぷり入れました。

やんわりふんわり、なめらかな食感と

ハチミツのあま〜い香りと味。

食べごたえのあるボリューム。

お子様はもちろん、女性にも大人気の

はちみつバターロールです。



ケーキに紅茶を
閉じ込めました。

紅茶のしっとりケーキ。



包みを開けた瞬間
ふわっと広がる紅茶の上品な香り

香り高い紅茶を使用した特製スイーツ。
それが『紅茶のしっとりケーキ』。

紅茶の香りに癒されながら
ほのかに甘く、そしてさっぱりとした味を楽しむ。
そんな素敵なティータイム。

生地に練りこまていれる茶葉は
その時によって種類を変えています。
だから、食べるたびに違う味わいがあり
飽きが来ません。



こだわりの手作り、 シュー・パリジャン。

こんがりキツネ色に焼けたバリバリの皮と、
とろ〜り甘いクリーム of 絶妙なハーモニー。
表面に所狭しとくっついたアーモンドの風味と食感が
アクセントになって、飽きが来ない美味しさです。

ボリュームも大満足のシュー・パリジャン。
こだわりの手作りの味を堪能して下さい。



中はクリームでいっぱい!



パティシエのひとこと。

シュー・パリジャンは一見シンプルですが、こだわりを持って作っています。美味しさを失わないように素早く作ることはもちろん、その日の環境に応じて卵の量を微調節したり、アーモンドを贅沢に使ったり。冷凍のような作り置きはせず、朝焼きあげています。いつも同じように作っても形などに差が出るのは、お菓子の面白いところの一つです。

シュー・パリジャンが出来るまで



1 材料は、薄力粉・卵・牛乳・発酵バター・砂糖・塩・水。特に発酵バターは良品質のものを使用しています。



2 牛乳・水・砂糖・塩を沸騰させ、よくふるった薄力粉を入れて素早く混ぜます。



3 大きいミキサーでまんべんなくかき混ぜ、生地の様子を見ながらとき卵を少しずつ入れていきます。



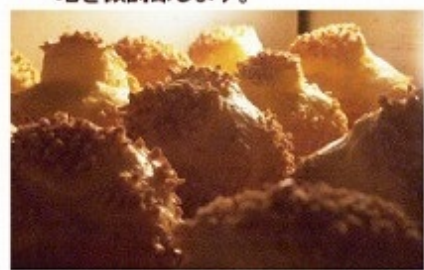
4 ミキサーから取り出したら、季節や環境に応じて卵を追加し、プロの手で生地を微調節します。



5 天板の上に、出来上がった生地を素早く均等に1つ1つしぼっていきます。



6 しぼった生地の上に、アーモンドをふんだんに散らします。シュー・パリジャンならではの贅沢さです。



7 こんがりキツネ色になるまで、オーブンで焼き上げます。



8 焼きあがり。耳を近づけると、ブツブツと音が聞こえてきます。中にクリームを入れる前にしばらく冷まします。



9 カスタードと生クリームをあわせたクリームをシューの中にぎっしりと詰めていきます。粉糖をかけて出来上がり!

店内でくつろぎませんか？



ムレスナティー大好き！

トリリオン紅茶担当スタッフのさここです。

福井でムレスナティーが飲めるのは、トリリオンだけなんです。

しかも、紅茶と相性のいいお水・・・超軟水！！

トリリオンでは専用の軟水器を使用しています。

ティーポットは1つ1つ手作りのもので、厚みがあり保温性に優れていて、紅茶が冷めにくいんです。

店内にあるサトウキビ100%の洗双糖を入れると、紅茶の天然果実の香りと味がぐっと増しますよ。

ご家庭では味わえない、ムレスナーが淹れるムレスナティーをご賞味ください。

※ムレスナティー・・・スリランカの最高茶葉と天然果実を使った、種類豊富なフレーバーティー
※洗双糖・・・サトウキビが原料。化学的精製していないのでビタミン・ミネラルが豊富。



~Naturally the Best~

MLESNA TEA

6月15日登場!! 新作ドリンク

冷た〜い新作ドリンクがたくさん登場!!
ミルクを使ったジュースや、ひんやりとした
スムージーなどをご用意しました。
(コーヒーも飲めるようになりました。)
お友達と、家族と。ドリンクを飲みながら
楽しいひと時をお楽しみください。



ランチ

『パスタが選べる ランチセット』

- ・サラダバー
- ・焼きたてパン
- ・パスタ
- ・本日の紅茶
- ・本日のケーキ

※パスタとケーキは、数種類の
中からおひとつお選び頂き、
それ以外は食べ放題です。

時間

毎日11:00~14:00

料金

1,480円



※オムライスは14:00以降のご提供です。サラダ・スープ付き950円

スイーツビュッフェ

20種類以上のスイーツを堪能!!
『スイーツビュッフェ マーケット』
紅茶飲み放題♪スイーツ食べ放題♪
パンパンジー・キッシュなどもあります!

受付

毎週金曜日・土曜日
20:00~22:00

制限時間

60分

夜開催!!

料金

1,580円

要予約



※予約制です。ご予約、ご入店は21:00までをお願い致します。
※空席があれば、ご予約なしでもご利用になれます。
※ビュッフェスタート前にお支払いをお願い致します。

6 June

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

スイーツビュッフェ マーケット

おいしい紅茶をたくさん楽しもう会

7 July

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

8 August

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

※イベントはあくまで予定です。
※お問い合わせ・ご予約はお電話が店頭でお願い致します。