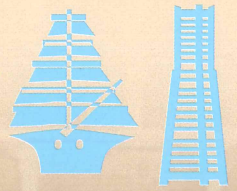


# Brandy Cake

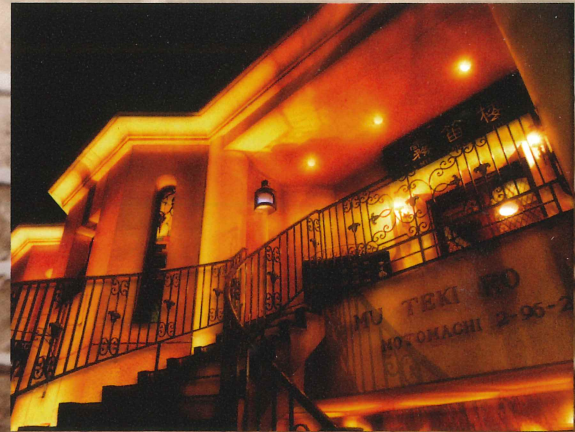
港町横濱の独特な味わいとノスタルジックな風を  
豊潤な香りと味わい



## 仏蘭西料亭



霧笛楼のシェフ自らが、そのままの  
味わいを絶賛するこのブランデー  
ケーキにはフランス・ノルマンディー  
地方の特産物である林檎を原料とした  
クール・ド・リヨン社のカルヴァドスが  
贅沢に使われています。  
豊潤な香りと豊かな風味です。



煎茶は、静岡掛川で生産された茶葉を使用  
しました。濃い緑の水色と、味の濃さが特長  
です。



**MT-C ¥3,000 (税別)** 霧笛楼ブランデーケーキ170g・静岡煎茶80g・紅茶ダーズリン50g  
サイズ 357×143×50mm / 重量 500g



**MB-B ¥2,500 (税別)** 霧笛楼ブランデーケーキ170g・紅茶ダーズリン50g・  
ジャーマンブレンドドリップバックコーヒー8g×5袋  
サイズ 357×143×50mm / 重量 500g



コーヒーは、豊かな経験を持つ  
チモトコーヒーが味と香りを  
追求した「ジャーマンブレンド」を  
ドリップバックにしました。



**MB-C ¥3,000 (税別)** 霧笛楼ブランデーケーキ170g・紅茶ダーズリン50g・紅茶アブリコット50g  
サイズ 357×143×50mm / 重量 470g



紅茶(ダーズリン)はインド、ヒマラヤ山脈の麓 標高1,000m以上  
の高地にある栽培に最適な土壌・気候に恵まれた農園で生産  
されています。深みを帯びた水色と深い味わいは世界三大銘茶  
のひとつといわれています。