



※季節限定商品ですので、提供時期等の最新情報は各店のホームページ・SNS 等でご確認ください。

品種「サッポロミドリ」を使用したパフェ 2024 年限定販売予定!

えだまめと牛乳をミキサーにかけ、ペースト状にしました。
ペーストにクリームチーズと生クリームを合わせ、クリームとして使用しています。
口の中でふわっと香る枝豆の風味が特徴です。
枝豆の味もしっかり感じ、アイスクリームとの相性も良いです。
チーズせんべいも良いアクセントになっております。

雪印パーラー 札幌本店

〒060-0002
札幌市中央区北 2 条西 3 丁目 1-31
ホームページ <https://www.snowbrand-p.co.jp>



パフェ以外の
メニューも
考案中!

品種「サッポロミドリ」のブリュレを使用したケーキ「MAME-マメ-」

千歳市産「サッポロミドリ」を利用したブリュレをムースのセンターにし、
ムースには玉翠園の熟成茶「水の守り人」とホワイトチョコを使用。
煎茶と胡麻のサブレを底生地に使用したバランスの良い季節限定販売商品です。

pâtisserie/chocolatier. Bon Vivant

ボン・ヴィバン

〒064-0824
札幌市中央区北 4 条西 20 丁目 1-1
スペチアーレ 420 1F
ホームページ <https://bon-vivant22.com>



※商品写真は 2022 年 9 月