



週末だけオープンする贅沢なおやつ屋さん「Orso Bianco」
箱の中身がすべて食べられるクリスマスギフト
薔薇のシュトーレン「エディブルローズBOX」

クリスマス特別企画 12月1日(木)より100箱を限定発売

ジャパニーズイタリアン「ai's (アイズ)」、蕎麦割烹「こうもと」を運営する株式会社ドリームタイムパートナーズ(所在地:東京都港区、代表:杉浦康祐)による「Orso Bianco」は、エディブルフラワーを豪華にあしらった箱の中身が全て食べられるギフトボックスX'mas限定の薔薇のシュトーレン「エディブルローズBOX」を、2022年12月1日(木)より完全予約制・数量限定にて店頭販売いたします。

「Orso Bianco」は、二十四節気にあわせてメニューが変化するイタリアンレストラン「ai's」の店舗で週末のみ開店する「贅沢なおやつ屋」さんです。「ai's」にてシェフパティシエを務める加藤章宏が店主となり、旬の果物を素材とした美味しく目にも楽しいメニューを揃えています。初のホリデーシーズンを迎えるにあたり、クリスマスに向けて少しずつ食べ進める習慣で知られるドイツ発祥の菓子パン「シュトーレン」をテーマに、Orso Bianco特製「薔薇のシュトーレン」をご用意いたします。100パーセント農業不使用の食べられる花を栽培する「エディブルガーデン」による高品質な薔薇を敷き詰めたボックスは、中身全てを食べられる目にも美味しいギフトです。今後は、焼菓子とエディブルフラワーの組み合わせを季節に合わせて変化させ、通年お楽しみいただけるギフトシリーズとしての展開を計画しております。



薔薇のシュトーレンX'mas限定
「エディブルローズBOX」

生地にはたっぷりのドライフルーツとナッツに加え、エディブルガーデン製ローズジャムとローズウォーターを使用。ほんのりと上品なバラの香りを感じていただけます。周りには「食べられる花・エディブルフラワー」を贅沢に敷き詰めてホリデーシーズンを華やかに演出いたします。

エディブルフラワーの楽しみ方のレシピ付き

バラとフルーツの彩サラダ
バラのハーブティ
バラの蜂蜜漬
バラとベリーのリースケーキ
などアイデア次第でご自宅でお楽しみいただけます。

販売期間: 2022年12月1日(木)～22日(木)

販売数: BOXと単品をあわせ限定100本

主な原料: 小麦粉、卵、砂糖、バター、ドライフルーツ、ナッツ、ローズジャム、ローズウォーター、エディブルフラワー

サイズ: 長さ15cm×高さ6cm

【エディブルローズBOX】

価格: ¥8,800 (税込)

販売店舗: ai's、オルソビアンコ

※完全予約制

【シュトーレン単品】

価格: ¥3,500 (税込)

販売店舗: ai's、オルソビアンコ、ブルミエ

特別限定販売

代々木公園から徒歩1分の「ちょっとよそゆきの朝ごはん」を提供するカフェ「ブルミエ」でも単品を店頭販売いたします。

※予約優先

https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/

店舗情報

店舗名: Orso Bianco (オルソビアンコ)
住所: 東京都渋谷区広尾1-1-38
スクエアサイドビル1F
交通: JR 恵比寿駅より徒歩6分

電話: 03-6712-6201
客席: 18席 (テーブル 9席)
グランドオープン: 2022年7月10日
営業時間: 11:00～17:00 (16:00L.O)

営業日: 毎週日曜日隔週土曜日
(祝日の場合は月曜日)
※11月の営業日は12.13.19.20.27
Instagram: https://www.instagram.com/orsobianco_ebisu/

【お問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY / 合同会社SUZU

住所: 東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F MAIL: suzupr@suzu-pr.com 担当: 小林・瀬戸 TEL: 080-6390-8284 <http://suzu-pr.com/>