

報道関係者各位

2022年10月20日
株式会社ワンダーテーブル

テール・ド・トリュフ東京 ブランドかぼちゃ”南部一郎”と黒トリュフのチーズケーキ



2022年10月21日(金)より、株式会社ワンダーテーブル[本社:東京都新宿区西新宿/代表取締役社長 秋元 巳智雄]が運営する、トリュフ料理専門店「テール・ド・トリュフ 東京」のオンラインショップでは、黒トリュフとブランドかぼちゃ“南部一郎”を使った贅沢な“トリュフチーズケーキ”を数量限定で販売します。

テール・ド・トリュフ 東京では、秋の味覚を使った特別メニュー「黒トリュフと南部一郎かぼちゃチーズケーキ」をオンライン販売します。南部一郎かぼちゃは、希少な鶴首カボチャがベースの岩手オリジナル品種で、化学肥料は一切使用していません。また、通常のかぼちゃは糖度が10～12度ですが、南部一郎かぼちゃは15度が出荷条件で、マンゴーに匹敵する甘さが特徴です。

しっとりなめらかで濃厚な味わいの南部一郎かぼちゃとシナモン、ナツメグの香りをほんのりまとうせ、黒トリュフとあわせたこの時期ならではのシーズナルチーズケーキで、ハロウィンにもおすすめです。



- ・商品名 黒トリュフと南部一郎かぼちゃチーズケーキ
- ・販売価格 5,300 円(送料無料)
- ・商品サイズ 直径約 10cm・高さ約 5cm
- ・販売開始日 2022 年 10 月 21 日(金) 予定数終了次第、受付締め切りとなります。
- ・発送期間 2022 年 10 月 28 日(金)より順次発送(地域によっては到着に 2 日かかります)
- ・販売サイト <https://terresdetruffes-tokyo.shop/>



注意事項

- ・冷凍便にてお届けいたします。
- ・賞味期限は商品到着後、冷凍保存 1 週間。解凍後は冷蔵保存 4 日です。※お早めにお召し上がりください。
- ・日本国内のみ配送可
(沖縄本島を除く、離島への配送は行っておりません。)
- ・配送先が複数になる場合は、都度の注文・お支払をお願いいたします。
- ・表示価格は税込みです。

■テール・ド・トリュフ東京

2002 年にオープンしたフランスのニースにある本店は、フランス国内だけでなく、日本のメディアにも頻繁に取り上げられる有名店で、翌 2003 年にはパリにも支店がオープンしました。気取ることなくトリュフ料理を心ゆくまで楽しめるレストランとして、食にうるさい多くのフランス人をはじめ、世界中の美食家たちに愛されている人気のレストランです。その姉妹店となる「テール・ド・トリュフ 東京」は、2008 年より、六本木ヒルズけやき坂にて営業しておりましたが、2012 年 12 月、南青山にリニューアルオープンしました。本店が持つアットホームな雰囲気を残しつつながら、気軽にトリュフ料理をお楽しみいただける店づくりを目指しています。



公式サイト <https://www.terresdetruffes.jp/>

オンラインショップ <https://terresdetruffes-tokyo.shop/>

■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 43 店舗、海外 84 店舗の飲食店とデリバリー専門「WON-DERI」を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「MO-MO-PARADISE」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シユラスコ専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

<Wondertable OSECHI 2023>

6 つのレストランのシェフ達が手掛けるテイクアウトおせちを販売します。伝統的なおせち料理をシェフ達が洋風に仕上げ提供します、高級食材のフレッシュ黒トリユフ丸ごと 1 個付き。

<https://wondertable.shop/products/2023-osechi>



<Lawry's New Year OSECHI>

アメリカンローストビーフ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」がお届けする洋風おせち。自慢のプライムリブをメインディッシュに、前菜からデザートに至るまでバランスよく詰め合わせたおせちです。10 月中のご注文なら 2,500 円 OFF。

<https://lawrys.jp/collections/primerib/products/osechi>



<わざわざ食べにいきたい 肉料理>

ワンダーテーブルのレストランには、わざわざ足を運んででも食べたい肉料理をご用意しています。それらをまとめたサイトを立ち上げ「肉会」の開催を訴求します。

<https://wondertable.com/lp/meat-dishes/index.html>



<キッズフレンドリー2022>

ワンダーテーブルには未就学児のお子様連れに優しいレストランが沢山あります。塗り絵やキッズプレート、少し騒いでも安心な個室など、未就学児のお子様連れに嬉しいサービス情報を紹介しています。

https://wondertable.com/lp/kids_friendly/



■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美 naomi-yoshikawa@wondertable.com

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com