

報道関係者各位

2022年2月15日
株式会社ワンダーテーブル

ホワイトデーは贅沢にお取り寄せ “黒トリュフバスクチーズケーキ” テール・ド・トリュフ 東京



2022年2月20日(日)～3月10日(木)、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、ホワイトデー企画として黒トリュフを使った贅沢な“黒トリュフバスクチーズケーキ”を
販売します。

テール・ド・トリュフ 東京では、非日常的なホワイトデーをお過ごしいただくお手伝いとして
“黒トリュフバスクチーズケーキ”をオンライン販売します。イタリア マルケ州産黒トリュフを、ホールケーキ1台
につき、たっぷりと15gも生地に練り込んだ贅沢な逸品に仕上げています。トリュフの芳醇な香りを活かすため
チーズケーキの酸味を控えめにし、少しだけバニラを加えて焼き上げました。焦がした表面のほろ苦さと共に、
奥深く立体的な味わいをお楽いただけます。商品は保冷箱にいれ、麻袋でラッピングし手提げ袋を同封して
お届けします。ホワイトデーに大切な方への贈り物やご自身へのご褒美、おうち時間の贅沢なひと時に
最適です。

- ・商品名 黒トリュフバスクチーズケーキ
- ・販売価格 5,000円(税込・送料別)
- ・商品サイズ 直径約10cm・高さ約5cm
- ・予約期間 2022年2月20日(日)～3月10日(木) 予定数終了次第、受付締め切りとなります。
- ・発送時期 2022年3月8日(火)～3月12日(土)
- ・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。

■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。



■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 44 店舗、海外 86 店舗の飲食店を展開しています。

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」、シュラスコ料理専門店「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。

<わざわざ食べにきたい 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>



■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