

報道関係者各位

2022年4月8日
株式会社ワンダーテーブル

テール・ド・トリュフ東京 母の日は贅沢にお取り寄せ いちごと黒トリュフのチーズケーキ



2022年4月8日(土)～5月4日(水)、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、黒トリュフを使った贅沢な“トリュフチーズケーキ”の母の日限定フレーバーを販売します。

■企画背景

テール・ド・トリュフ 東京では、母の日を贅沢に演出するお手伝いとして母の日限定商品「いちごと
マスカルポーネの黒トリュフチーズケーキ」をオンライン販売します。大牟田産のマスカルポーネチーズと
黒トリュフを生地にたっぷり練り込み、手摘みの食用バラ「さ姫」の香りをあわせました。マスカルポーネの濃厚で
ミルクィな味わいにいちごの甘酸っぱさが加わったトリュフ専門店ならではのチーズケーキです。



ラッピングイメージ

- ・商品名 いちごとマスカルポーネの黒トリュフチーズケーキ（母の日限定フレーバー）
- ・販売価格 5,300 円(税込・送料無料)
- ・商品サイズ 直径約 10cm・高さ約 5cm
- ・予約期間 2022 年 4 月 8 日(金)～5 月 4 日(水) 予定数終了次第、受付締め切りとなります。
- ・発送期間 2022 年 5 月 5 日(木)～5 月 8 日(日)※5 日より順次発送(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。



■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 85 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」、シユラスコ料理専門店「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>



<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