

西麻希 「アルポルト」 モンブラン

イタリア料理界の重鎮として一世を風靡しながら
現在でも第一線で活躍する西麻希
「アルポルト」の片岡護シェフ監修のケーキ！
モンブランは特製のカスタードムースに
栗ペーストを配合したモンブランクリームの上に
ダイスカットの栗と粉糖をトッピングしました。



○内容量／1個○商品サイズ／150mm×150mm×80mm



イタリアンレストラン「アルポルト」

西麻希で30年間続くリストランテ「アルポルト」。
イタリア料理界の重鎮として、一世を風靡しながら現在でも
第一線で活躍する片岡護氏がオーナーシェフを務めています。
片岡シェフはイタリア総領事館のシェフとして、
イタリア各地の料理に対する知識を積み上げ、1974年に帰国。
「小川軒」にて研修、「マリーエ」でシェフとして勤め
そして1983年に「アルポルト」を西麻希にオープン。
以来、イタリアの伝統を守りつつも独自の
センスと感性で幅広いお客様に支持を得ています。



商 品 名	商品コード	販売価格	推奨玉数	出荷単位	出荷条件	賞味期限	注文数	希望納期
西麻希「アルポルト」モンブラン	2000004922313	950	270	12	1ケース以上	冷凍90日		

リードタイム:ご発注後約1週間(土日除く)

ホール様名	ご担当者様名	お届け先
		〒
		TEL