



第13 - G32号

2014年3月13日

「車内販売メニュープロジェクトチーム」発案
“人気パティシエ「鎧塚俊彦氏」の味をロマンスカー車内で”
「一夜城 Yoroizuka Farm」 × 「ロマンスカー」が初のコラボレーション
「小田原レモンケーキ」と「小田原みかんパンドオーロ」

～2014年3月15日(土)から、特急ロマンスカー車内限定で発売します～

小田急グループで、特急ロマンスカー車内販売事業を行う株式会社小田急レストランシステム(本社:東京都渋谷区 社長:天野 泉)では、2014年3月15日(土)から5月31日(土)までの間、ロマンスカーアテンダントがおすすめる「小田原レモンケーキ」と「小田原みかんパンドオーロ」を、特急ロマンスカー車内限定で発売します。

人気パティシエの鎧塚俊彦氏プロデュースによる、初の特急ロマンスカー車内販売商品!

小田原産「レモン」や「みかん」の柑橘が爽やかに香る“ふかふか”の焼き菓子「小田原レモンケーキ」と「小田原みかんパンドオーロ」の2種類を販売します。

「小田原レモンケーキ」は、レモンを使用したメレンゲのサクッとした食感と、しっとりとした生地との相性が抜群です。また、「小田原みかんパンドオーロ」は、みかんの風味が味わえ、しっとりとした生地の食感をお楽しみいただける商品です。

「小田原レモンケーキ」は、1個250円(税込み)、「小田原みかんパンドオーロ」を200円(税込み)で販売します。また、コーヒーや紅茶などお飲み物とのセットもご用意します。

2014年4月1日以降、消費税率変更に伴い発売額が変更となります。

爽やかな風味で、お子さまや女性の方へのお土産にもおすすめの商品です。

『「小田原レモンケーキ」と「小田原みかんパンドオーロ」を、ロマンスカー車内限定で発売』の概要は、下記のとおりです。



鎧塚俊彦氏とロマンスカーアテンダント



「小田原みかんパンドオーロ」(上)
「小田原レモンケーキ」(下)

記

1. 商 品 名 「小田原レモンケーキ」および「小田原みかんパンドオーロ」
2. 発 売 期 間 2014年3月15日(土)から5月31日(土)まで
商品は手作りのため、各日の発売数には限りがあります。
3. 発 売 価 格 (1)「小田原レモンケーキ」
3月15日から3月31日まで 1個 250円
4月1日から5月31日まで 1個 260円
小田原産レモンを使用したサクツとした食感のメレンゲと、しっとりとした生地が
相性抜群です。
(2)「小田原みかんパンドオーロ」
3月15日から3月31日まで 1個 200円
4月1日から5月31日まで 1個 210円
小田原産みかんの風味が味わえ、しっとりとした生地の食感をお楽しみいただけます。
[注] 販売価格は、税込みとなります。4月1日以降は、消費税率変更に伴う金額です。
お得なドリンクセットもご用意いたしております。
ドリンクセットのお飲み物は、コーヒー(ホット/アイス)、紅茶(ホット/
アイス)、日本茶(ホット/アイス)、オレンジジュースなどからお選びいただけます。
4. 発 売 場 所 特急ロマンスカー車内
アテンダントが乗務するロマンスカーに限ります。
車内販売を実施するロマンスカーは、当社ホームページ(<http://www.odakyu.jp/>)
や各駅で配布している小田急ロマンスカー時刻表にてご確認ください。
5. お 問 い 合 わ せ 株式会社小田急レストランシステム
[] 03 - 3465 - 6833 (8:00 ~ 21:00)
上記番号にて、お弁当・サンドイッチなどのご予約も受け付けています。
ご予約いただいたお弁当・サンドイッチは、当日座席までお届けします。

以 上

【参 考】

「一夜城 Yoroizuka Farm」について

「一夜城 Yoroizuka Farm」は、神奈川県小田原市の石垣山の山頂で、大自然に囲まれ一夜城を後ろに控えた相模湾を一望する風光明媚な場所に位置しています。畑や地産地消を目指したレストラン、パティスリー・ブーランシェリー、直売所を備えた新たなる第一次産業とのコラボレーションレストランです。