



昔ながらのセイロ蒸しで、一粒、一粒、丁寧にじっくりと手間と時間をかけて作り上げた「黒平まんじゅう」



黒平まんじゅう本舗 本店

☎0476-23-3044

成田市寺台260

9:00～18:00/年中無休

**03**

黒平まんじゅう本舗 JR成田駅前店

☎0476-24-0231

成田市花崎町839

9:00～18:00/年中無休



- 黒平まんじゅう 6個入り箱…600円(税込)  
10個入り箱…990円(税込)
- 3月のおまんじゅう(さくら) 6個入り箱…600円(税込)  
しっとりとした皮に桜の葉の塩漬けを入れて、  
上質のこしあんを包み蒸し上げました。
- ごまころまんじゅう 8個入り…864円(税込)  
12個入り…1,296円(税込)

※ご贈答用のラッピングなど、お気軽にご相談ください。

どこにもない味を求め、真心込めてつくりました

昔ながらのセイロ蒸しの方法。木のセイロを使用することで、セイロ内の温度が一定に保たれ、ふくらりと蒸し上がる。しっとりもちもち食感は蜜炊きを沸騰させることなく、じっくりと時間をかけ室内に風味を封じ込め、粉を合わせる時も手作業で丁寧に。黒糖の香ばしさと、小豆あんの豊かな香りを引き出します。

毎月変わる、季節のおまんじゅうも人気

季節の素材を使って、色合いを出した毎月変わるおまんじゅう。  
2月「いちご」、3月「せくら」、4月「よもぎ」、5月「ずんだ」、6月「桃」、7月「レモン」、8月「緑茶」、9月「芋栗」、10月「かぼちゃ」、11月「みそ」、12月「柚子」とバラエティに富んでいる。毎月楽しみにして来店するリピーターも多い。

帰省のお土産や、お祝い、サラリーマンの手みやげなど使い方がいろいろ。一度食べたら、人に勧めたくなる美味しさです。

**熊本天草フェア**

野生のイルカに会える、キリシタン関連世界遺産の地として観光も盛んな熊本県の南西に浮かぶ島。目の前に広がる美しい海、南蛮文化の影響を受けた伝統の数々に出会いは是非、天草へ。

レストランカフェ「セレーヌ」  
3-4月プロモーション

**くまモン** がやってくる!

①14:30～  
②17:30～  
各回30分

同時開催 ランチ券やくまモングッズが当たるくまモンクイズ抽選会

※2010 くまモン 協力 銀座熊本館

2019年	ランチbuffet 11:30～14:30 (LO:14:00)	ディナーbuffet 18:00～21:30 (LO:21:00)
3/1(金)～4/30(火)		
大人	¥3,000 ▶ ¥2,400	平日 大人 ¥3,500 土日祝日 ¥4,500
55歳以上	¥2,500 ▶ ¥2,000	7-12歳 ¥1,750 ¥2,250
7-12歳	¥1,500 ▶ ¥1,200	4-6歳 ¥500 ¥700
4-6歳	¥300 ▶ ¥240	

ANA クラウンプラザホテル成田 WEB予約はQRから

レストランカフェ「セレーヌ」  
〒286-0107 千葉県成田市堀之内68  
anacrownplaza-narita.jp 0476-33-1293

本誌持参で割引価格  
1回のご利用につき、4名様までご利用いただけます。他の特典・割引との併用は不可。ディナー対象外。有効期限 2019/4/30 火まで