

平成22年9月1日

SATO  
RESTAURANT  
SYSTEMSサトレストランシステムズ株式会社  
営業企画部 部長 橋本 聡和食 さと  
Japanese  
Restaurant

# さとの甘味処 秋のデザート始まります



和食さとでは、9月2日(木)より栗やかぼちゃを使った秋のデザートの販売を開始いたします。  
栗、かぼちゃ、さつま芋と、秋の味覚がたっぷりの【2010年 秋限定デザート】をお楽しみ下さいませ。

- 《栗とかぼちゃプリンのパフェ》 栗の渋皮煮、さつま芋、かぼちゃプリンなど秋の甘味をパフェに仕立てました。  
《かぼちゃプリンの黒みつミルク》 甘味たっぷりのかぼちゃプリンに、ぎゅうひ・黒みつ・ミルクを組み合わせました。  
《モンブランケーキ》 クリーミーなモンブランに、栗の渋皮煮を添えました。

**Marron & Pumpkin**

かぼちゃプリンの黒みつミルク  
390円(税込409円)

モンブランケーキ  
390円(税込409円)

栗とかぼちゃプリンの  
パフェ  
390円(税込409円)

＜お問い合わせ先＞ サトレストランシステムズ株式会社  
担当：営業企画部 販売促進課 加藤・山本 (TEL:072-227-6492)