



※"海の幸"を堪能できる"にぎわい"と"くつろぎ"のシーフードダイナー & カフェ「miele the DINER」の情報をお届けいたします。

2024年10月11日

秋の味覚盛り沢山！淡路島西海岸 シーフードダイナー&カフェ「ミエレ ザ ダイナー」 さつまいもや栗を使った季節限定ドリンクを10月16日より提供開始

海の幸を堪能できる"にぎわい"と"くつろぎ"のシーフードダイナー & カフェ「[miele the DINER](https://miele-the-diner.com/)」の2階カフェでは、秋食材を贅沢に使用した季節限定ドリンクを10月16日（水）より期間限定で提供いたします。



▲「マロンほうじ茶ラテ」と「カaramelさつまいもラテ」

今回、秋の味覚である“さつまいも”を使用した『カaramelさつまいもラテ』と、“栗”を使用した『マロンほうじ茶ラテ』の2種のドリンクが登場。

甘みたっぷりのさつまいもを使用した『カaramelさつまいもラテ』は、コクがありマイルドな味わいが特徴の淡路島牛乳に、香ばしいカaramelとさつまいもの甘さが絶妙にマッチ。さらに、砕いたさつまいもチップスが加わり、生クリームやカaramelソースのトッピングで、濃厚で飲みごたえたっぷりの「飲むスイーツ」として、秋をご堪能いただける一杯です。

また、ほうじ茶の香ばしさと淡路島牛乳のまろやかな口当たりが特徴の「ほうじ茶ラテ」に、マロンの甘さが融合した『マロンほうじ茶ラテ』も提供。マロンホイップと栗の甘露煮をトッピングし、ほうじ茶パウダーで仕上げた一杯は、甘さと香ばしさが織りなす絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

秋の訪れを感じるドリンクで、身も心も満たされに淡路島を訪れてはいかがでしょうか。

■『秋限定ドリンク2種』概要

提供期間：10月16日（水）～11月30日（土）

- 内 容：・カaramelさつまいもラテ／750円（HOT・ICE）
淡路島牛乳とさつまいもの甘み、カaramelの香ばしさがマッチした「飲むスイーツ」
・マロンほうじ茶ラテ／750円（HOT・ICE）
淡路島牛乳を使用した「ほうじ茶ラテ」とマロンのまろやかな甘みが特徴の秋ドリンク
※上記価格はすべて税込みです

場 所：「miele the DINER」（兵庫県淡路市野島臺浦 985-1 HELLO KITTY SMILE 隣接）

営業時間：11：00～19：00（L.O 18：30）

定休日：火曜日

H P： <https://miele-the-diner.com/>

Instagram： <https://www.instagram.com/mielethediner/>

問合わせ：miele the DINER TEL 0799-70-9123

▼報道関係者からのお問合わせ
株式会社パソナグループ 広報部
担当／野村、四戸

Tel：03-6734-0215
E-mail：p.kohobu@pasonagroup.co.jp