

新店舗のお知らせ

2018年11月9日(金) 広島 PARCO 本館1Fに
新業態カフェ 「Pieee Parlor Parisien (パイパーラーパリジャン)」
OPEN

株式会社 商業藝術（本社：東京都港区、代表取締役社長：貞廣 一鑑）は『Pieee Parlor Parisien』を2018年11月9日(金) 広島 PARCO にオープンいたしますので下記のとおりお知らせいたします。



ここでしか出会えない、
たくさんの味が楽しめるパイのお店。

「Pieee Parlor Parisien」では、個性豊かな4つのタイプのパイをご用意。
アップルパイにアイスクリームを3つ添えた、定番の「Original Apple Pieee」を筆頭に
フランス料理に着想を得た「Pieee Parisien」、スナック感覚でつまめる「Pieee Pizza」、
そしてバターたっぷりリッチな味で、中までサククリ「Pieee Toast」を提供いたします。

当店は広島 PARCO 本館1F、中四国一の商店街である本通りと並木通り、
そして金座街が交差する場所に誕生いたします。
朝から夜まで途絶える事のない人通りのすぐそばで、
ゆったりと居心地の良い空間でとっておきのお食事と時間をお過ごし頂ける。
そんな、新しい憩いの場の1つとして皆様に愛されるお店を目指してまいります。



オリジナル アップルパイ

じんわりとあたたかいアップルパイに、バニラアイスクリームをたっぷり3つ。定番の「Original Apple Pieee」はりんごのしっとりとした甘みと、バニラのコクのある甘みが口の中で溶け合います。

アップルパイを始めとするデザート系のパイは、全ての商品にバニラアイスを3スcoopトッピング。店内で焼いた熱々のパイと冷たいアイスの組み合わせは、季節を問わず口にしたくなる美味しさです。



パイ パリジャン

「Pieee Parisien」はデザート系の甘いパイとお食事系のパイの2種類。フレンチのパイの包み焼きに着想を得て誕生した「Pieee Parisien」は、層になった美しい断面が特徴です。

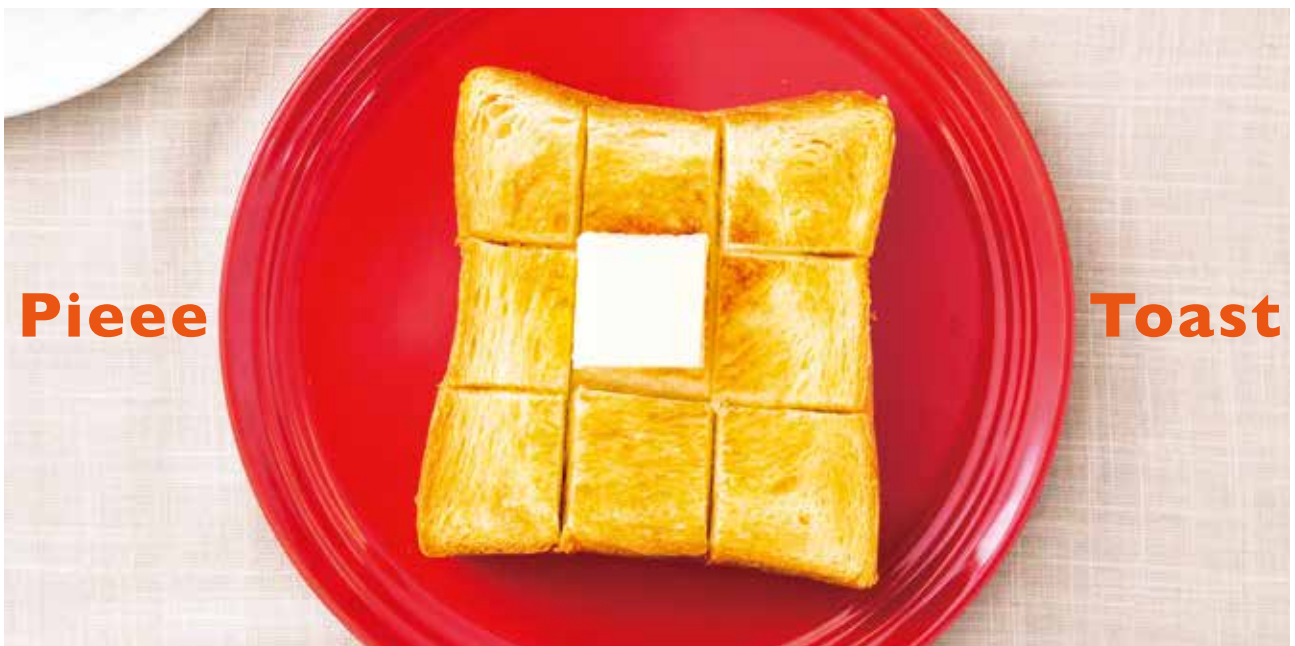


パイ ピцца

スナック感覚で、片手で食べられる新食（触）感パイ「Pieee Pizza」。

トッピングした具の美味しさがじゅわっと染み込んだ表面から、裏面にかけてのしみみさくさく生地の食感が楽しいパイです。

おやつにも、軽いお食事にもおすすめの一品。



パイ トースト

朴訥でシンプルな見た目。しかし、一口齧れば違いが感じられる一品。

「Pieee Toast」はバターをたっぷり使い、パイの食感に近づけたサクサク新食感のトースト。

リッチな生地にほのかに感じる塩味が特徴です。

また、当店ではパイの他、季節のスープや
ドリンクメニュー等も多数取り揃えております。

店舗概要



店 舗 名 Pieee Parlor Parisien (パイ パーラー パリジャン)
オープン日 2018年11月9日(金)
所在地 広島市中区本通10-1 広島PARCO本館1F
最 寄 駅 広島電鉄八丁堀駅より南へ徒歩5分
営 業 時 間 8時～22時 LO21:30
定 休 日 広島PARCOに準じる
U R L <https://commercial-art.net/pieeee/>
平均利用単価 700円
席 数 26席

会社概要

会 社 名 株式会社商業藝術
所 在 地 〒108-0014 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル7F
代 表 者 代表取締役社長 貞廣 一鑑
事 業 内 容 飲食店の経営
店 舗 数 東京・埼玉・神奈川・大阪・京都・名古屋・岡山・広島・博多
計84店舗 (2018年9月末時点)
設 立 平成5年1月27日
資 本 金 9,310万円
U R L <https://commercial-art.net/>