

Menu

Season's Sweets

パンナコッタとぶどうのジュレ 岡山ニューピオーネ

Panna cotta and Grape Jelly with Okayama New Pione

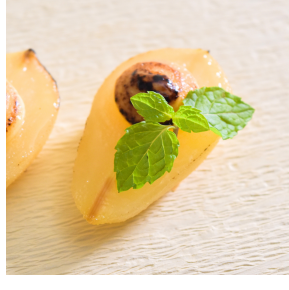


パンナコッタとぶどうのジュレに岡山県産ニューピオーネをトッピングしました。食感を変えるためにパンナコッタはゼラチン、ジュレはアガーを使用しくちどけ良く仕上げています。



プチポワールコンポート クレームブリュレ仕立て

Petit Poiré Compote, Creme Brulee Style



スペイン産の洋ナシをバニラ香る白ワインコンポートに仕上げました。種をくり抜きクリームチーズカスタードを詰め、カソナード（フランス生まれのブラウンシュガー）で表面を香ばしくキャラメリゼしています。



キャラメルムースと北海道えびすかぼちゃのモンブラン

Caramel Mousse and Hokkaido Ebisu Pumpkin Mont Blanc



キャラメルムースの上にシャンティとえびすかぼちゃのクリームを絞りグラスモンブランにしました。アクセントにクルミとヘーゼルナッツのローストをしのばせています。



プチシューショコラ プラリネシャンティと

Petit Choux Chocolat with Praline Shanti



クッキー生地を乗せて焼き上げたプチシューに2層のチョコクリームを絞りました。サクサクした食感が楽しめます。



Chestnut

和栗と洋栗の食べ比べをお楽しみください

和栗モンブラン

Japanese Mont Blanc



ふんわりとした中心のホイップクリームを国産和栗のクリームで包んだ秋を代表するスイーツです。やさしい栗の甘みとなめらかな舌触りをお楽しみください。



クロケットショコラ 仏産マロンクリームフォンデュ

Croquet Chocolat, French Chestnut Cream Fondue



チョコクリームをもちっと食感の生地とフィアンティーヌ（クレープ生地を薄焼きし、細かく砕いたもの）で包んだチョコレートクロケットです。マロンクリームをたっぷり付けてお召し上がりください。



Savory

岡山県産黄ニラとキノコのキッシュ

Okayama Yellow Chive and Mushroom Quiche

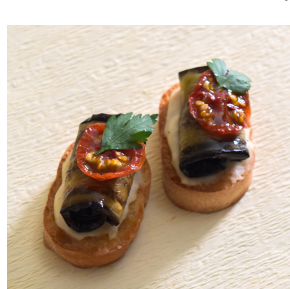


ニラの生産の7割を占める岡山県。特産の黄ニラをソテーし、甘みを出してキッシュの具材にしました。青ニラと比べやわらかく、味もほのかに甘く、香りは淡く上品です。



生ハムのムースと岡山県産千両ナスのブルスケッタ

Prosciutto Mousse and Okayama Senryo Eggplant Bruschetta



薄くサクサクに焼いたバケット、生ハムムースの塩味、ローストしたナスの甘み、ドライトマトの酸味をひとくちで楽しめる一品です。皮もやわらかい千両ナスは、丸ごと調理しています。



連島ゴボウチップ

Tsurajima Burdock Chips



アクが少なく甘み強い連島ゴボウをカリッと揚げてチップにしました。ゴボウ本来のうま味と甘みを楽しめます。

