

Menu



Season's Sweets

パンナコッタと ローズヒップ&ハイビスカスのジュレ

Panna cotta with Rosehip & Hibiscus Jelly



ビタミンCが豊富なローズヒップをベースに、ハイビスカスのハーブティーをジュレにしました。

ほどよい酸味のハイビスカスと、濃厚なパンナコッタの滑らかな食感をお楽しみください。



マカロンバニラ トンカ豆の香り

Macaron Vanilla with Tonka Bean Flavor



生地と中に挟んだクリームにバニラをたっぷり使用しています。

しっとり優しい食感と、トンカ豆の甘く芳しい香りが立体的で豊かな味わいを引き立てます。



ブルーベリーのパヴロバ

Blueberry Pavlova



口の中でスッと溶ける軽いメレンゲをミルクィなホワイトチョコでコーティングしました。風味豊かなクリームチーズに、爽やかな甘さのブルーベリージャムをミックス。クリームチーズの酸味とブルーベリーの香りの調和をお楽しみください。



北海道産クリームチーズのレアチーズケーキ

Hokkaido Unbaked Cheesecake



コクのある北海道産クリームチーズを使用したレアチーズケーキです。

優しい食感と滑らかなくちどけが楽しめる一品です。



カシューナッツショコラ

Cashew nuts Chocolate



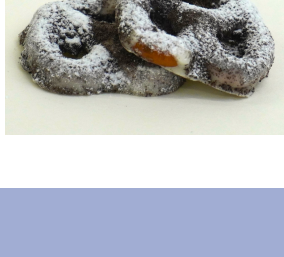
まろやかな甘みのカシューナッツを、ホワイトチョコとキャラメルチョコでコーティングし仕上げました。

チョコレートの奥深いコクがあとをひく上品で贅沢なスイーツナッツです。



ホワイトプレッツェル

White Pretzel



サクサク食感で塩味のあるプレッツェルを、ホワイトチョコとココアクッキーフレークでコーティングしました。

香ばしいプレッツェルの風味に甘さと塩味のマリアージュが癖になります。



Japanese

はちみつとゆず茶のジュレ プリン仕立て

Honey and Yuzu Tea Jelly Pudding Style



はちみつの優しい甘みと完熟した柚子の果皮果肉をまるごと使用し、爽やかな香りをプリンとしたジュレに閉じ込めました。

なめらかな口当たりでコクのあるプリンと一緒に召し上がりください。



金柑とスイートポテト

Kumquat and Sweet Potato Cake



スイートポテトに金柑と煮詰めたシロップを染み込ませました。

まろやかなスイートポテトと、金柑の清々しくほんのり苦みのある味わいが口の中に広がります。



苺ミルクぜんざい×アールグレイ

Strawberry Milk Zenzai × Earl Grey



優しい甘さの粒あんに、ベルガモットの華やかな香りが開きます。

苺ミルクぜんざい×アールグレイのマリアージュをお楽しみください。



Savory

三田さんの甘い大根のローストと小柱の白いサラダ

White Salad with Roasted Sweet Radish and Small scallops



福岡市西区の農家、三田(みた)さんの大根をローストし、小柱と一緒にエストラゴンが香るクリーミーなソースで和えています。

冬をイメージした白いサラダです。



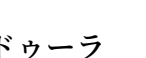
ポークミートローフ ブリオッシュミニバーガー

Pork Meatloaf Brioche Mini Hamburger



卵とバターをリッチに使用したブリオッシュの甘味、ミートローフの塩味、レッドキャベツとピーツのマリネの酸味をバランス良く仕上げました。

可愛い見た目の中に、シェフのこだわりが詰まっています。



コッパとロディジャーノラスパドゥーラ

Coppa and Rodigiano Las Padura



コッパ：豚の肩ロースを熟成させた生ハム

ロディジャーノラスパドゥーラ：イタリア ロディ村で作られる熟成の若いナチュラルハードチーズ。

コッパの上に薄くスライスしたロディジャーノチーズを雪に見立て、ふんわりトッピングしています。



The OneFive Villa Fukuoka