

# Menu

## Season's Sweets

岡山美星町“星の里たまご”のティラミス エスプレッソジュレ

### Tiramisu with Espresso Jelly

Made with Okayama Bisei Town “Hoshinosato Egg”



岡山美星(びせい)町のうまみの強い“星の里たまご”で作ったティラミスに、濃いめに仕上げたコーヒーゼリーを合わせた大人のスイーツです。コーヒーゼリーのほろ苦さが卵のうまみを引き立てます。



### 岡山県産イチゴのパブロバ

### Okayama Strawberry Pavlova



口の中でスーッと溶ける軽いメレンゲを、ミルキーなホワイトチョコでコーティングしました。風味豊かなストロベリークリームチーズに、岡山県産の真っ赤なイチゴをトッピング。甘く優しい香りがします。



### ブルーベリーのキューブケーキ

### Blueberry Cube Cake



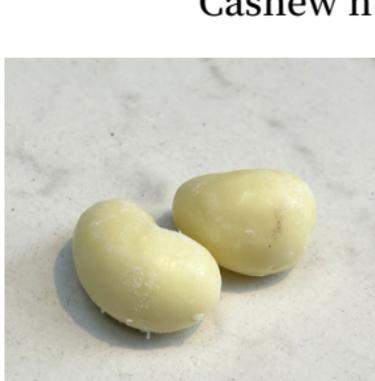
香り高いブルーベリーのムースをココアスポンジで挟み、ヨーグルトムースで仕上げました。

さわやかな甘酸っぱさをお楽しみください。



### カシューナッツショコラ

### Cashew nuts Chocolate



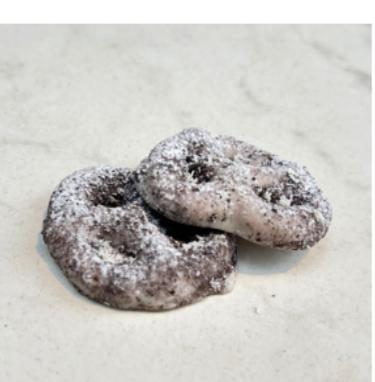
まろやかな甘みのカシューナッツをチョコレートでコーティングしました。

チョコレートの奥深いコクがあと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

### 倉敷の柚子香る求肥と五色豆のおしるこ

Kurashiki Yuzu-scented Oshiruko (Sweet Red Bean Soup) with Gyuhi (Sweet Rice Cake) and Five-colored Beans



地元倉敷の柚子の香りに乗せた白手亡豆(しろてぼうまめ)と白芸豆のこし餡に香ばしいきな粉をプラスして、香り高いおしるこに仕上げました。

モチモチの求肥と五色豆をおしるこに入れてお召し上がりください。



## Savory

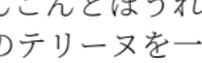
### 倉敷野菜のチキンテリーヌサンド

Kurashiki Vegetable Chicken Terrine Sandwich



倉敷の大地で育まれた連島(つらじま)れんこんとほうれん草、チキンのテリーヌを一口サイズのサンドイッチにしました。

倉敷野菜とチキンの旨味が詰まった逸品です。



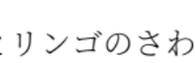
### 岡山県産甘いカブのローストと小柱の白いサラダ

Okayama Roasted Sweet Turnips and White Salad with Small scallops



今が旬の冬野菜、岡山県産のカブをローストして甘みを引き出し、歯触りの良い小柱と合わせました。

エストラゴンとリンゴのさわやかな香りのドレッシングで白いサラダに仕上げています。



### オレンジとフェンネル、蒜山ジャージー牛乳のニンジンスープ

Orange and Fenouille, Hiruzrn Jersey Milk and Carrot Soup



倉敷の農園でも栽培されているフェンネルは、国内では珍しい西洋野菜です。

ニンジンと蒜山(ひるぜん)ジャージー牛乳、オレンジと合わせてスープにしました。

独特の風味をお楽しみください。

