

Menu

Seasonal Sweets

春色パannaコッタとヨーグルト風味のフラワー水ゼリー

Spring-colored Panna cotta with Yogurt-flavored Flower Water Jelly



春をイメージしたほんのりピンク色の練乳パannaコッタに、食べられるお花を浮かべたヨーグルト風味のプルプルのゼリーを重ねました。お花畑のように見た目も美しい一品です。



ストロベリー香るサバランモンブラン

Strawberry Mont Blanc Savarin



いちご風味のシロップをたっぷり染み込ませたサバランの上に、ストロベリークリームをモンブラン仕立てに絞りました。

一風変わった食感のデザートです。



マスカルポーネのカッサータシチリアーナ

Mascarpone Cassata Siciliana



マスカルポーネの甘くミルキーな味わいを活かし、ドライフルーツとナッツたっぷりに彩りよく仕上げました。

異なる食感を楽しんでいただけるよう冷たく凍らせた状態で提供します。

お好きなタイミングでお召し上がりください。



岡山産いちごと萩山ジャージー牛乳のカヌレ

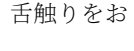
Hiruzen Jersey Milk Canelé with Okayama Strawberry



萩山(ひるぜん)ジャージー牛乳のカヌレに、岡山産のいちごとチョコレートをトッピング。

外はカリカリ、中はモチモチ、チョコはパリパリ。

様々な歯ごたえ、舌触りをお楽しみください。



生チョコレートいちごパウダー

Pavé Chocolate covered with Strawberry Powder



軽くちどけのチョコレートに、ストロベリーシュガーをまとわせました。

ほろ苦い甘さをいちごの香りが優しく包みます。



Japanese

お花見団子 黒蜜きな粉

Ohanami Dango with Brown Sugar Syrup × Kinako



春の茶会でお茶菓子として振る舞われた事が由来のお花見団子。

濃厚な黒蜜に香り高いきな粉を合わせたタレを付けてお召し上がりください。

抹茶のスティックダックワーズ 倉敷模様

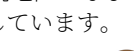
Matcha Dacquoise Sticks



ほどよい甘さのつぶあんやさっぱりした口当たりの生クリーム、甘酸っぱい岡山産のいちごをダックワーズでサンドしました。

食べやすいスティックケーキです。

お皿の模様は美観地区のなまこ壁をイメージしています。



Savory

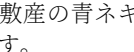
海老トースト

Shrimp Toast



香ばしく炒った干しエビとぷりぷりのエビで作ったつくねをパンに塗り、ゴマをふりかけトーストにしました。

紅ショウガと倉敷産の青ネギがアクセントです。



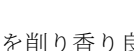
チリコンカンとクスクスのタルト Couscous Tart with Chili con carne



スパイスを効かせた鶏肉にチリコンカンとバター風味のクスクス(粒状の pasta)を合わせた、タルト仕立ての一品です。

仕上げにチーズを削り香り良く仕上げています。

ひとくちでお召し上がりください。



鳴門ワカメと新玉葱のサラダ 香味ドレッシング

Naruto Wakame & Seasonal Onion Salad



瀬戸内海 鳴門のワカメと、甘くておいしい新玉葱をサラダ仕立てにしました。

ショウガとミョウガの香味を効かせた和風ドレッシングがよく合います。

