

# Menu



## Season's Sweets

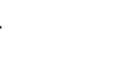
ムース オ ショコラ ストロベリーのハーブマリネ

### Chocolate Mousse with Marinated Strawberry, Herb scented



カカオの豊かな風味と滑らかなくちどけのムース オ ショコラ。あまおう苺、ピンクグレープフルーツをハーブで一晩マリネし、爽やかなライムを加えました。

ビターなショコラと甘酸っぱいマリネのマリアージュをお楽しみください。



ストロベリートルト

### Strawberry Tart



サクッとした食感のタルト生地、しっとりとしたクレームダマンドのアーモンドの香り、あまおう苺の芳醇な味わいを繊細にバランスよく組み立てたタルトです。



ローズ&ストロベリーパヴロバ

### Rose & Strawberry Pavlova



サクッとした歯触りで口の中でスッと溶けるメレンゲに、たっぷりのホワイトチョコレートクリームをのせました。

バラがほんのり香る中心のストロベリーソースと一緒にひとくちでお召し上がりください。



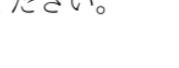
クッキーサンドショコラ

### Cookie Sandwich with Chocolate



濃密で上品な甘さのショコラクッキーに、くちどけの良い苺のガナッシュをサンドしました。

濃く厚みのあるショコラの味わいをお楽しみください。



## Japanese

柚子香る抹茶ティラミス

### Matcha Tiramisu, Yuzu scented



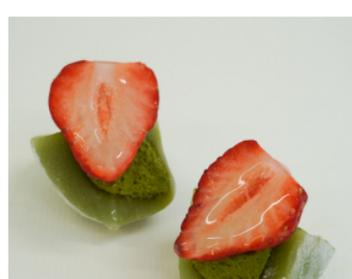
マスカルポーネのムースを香り豊かな宇治抹茶で彩り良く仕上げました。

柚子皮の爽やかな香り、深い緑の色合いが和のおもてなしのシーンを上質に演出します。



抹茶生苺大福

### Matcha and Strawberry Daifuku



モチモチの大福餅の中に香り高い抹茶の生クリームを詰め、あまおう苺をトッピングしました。

あまおう苺の心地良い酸味が全体をまとめます。



抹茶わらび餅ロールケーキ

### Matcha Swiss Roll with Warabimochi



旨みと甘さが特徴の宇治抹茶を使用したロールケーキに、抹茶のわらび餅をサンドしました。

抹茶の奥深い味わいと香りが広がります。



## Savory

糸島産トマトとストロベリーのガスパチョ

### Itoshima Tomato and Strawberry Gazpacho



スペインの名物料理ガスパチョ(冷製スープ)を糸島産のトマトとあまおうで作りました。

旨みがぎゅっと詰まった食べるスープです。



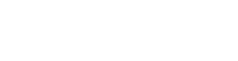
春のブルスケッタ サーモンストロベリー

### Spring Bruschetta with Salmon and Strawberry



スモークサーモンとストロベリーをブルスケッタ仕立てにしました。

チーズの酸味とディルの風味が隠し味の春を感じる一品です。



ストロベリーのひとくちカプレーゼ

### Strawberry Caprese



トマトの代わりにあまおう苺を使った新感覚のカプレーゼです。

バジルソースを付けてお召し上がりください。

