

Menu



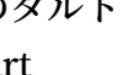
Season's Sweets

レモンとマスカルポーネのヴェリーヌ

Lemon and Mascarpone cheese Verrine



コクのあるフレッシュなマスカルポーネクリームに、ベルガモットとレモンが爽やかに香る夏にぴったりのすっきりとした味わいのヴェリーヌです。

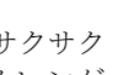


パイナップルとヨーグルトクリームの特ルト

Pineapple and Yogurt cream Tart



ライムとローズマリーでマリネしたジューシーなパイナップルと、さっぱりとしたヨーグルトクリームのタルトです。ローズマリーの華やかな香りとピンクペッパーがアクセントを加えます。

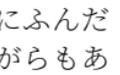


エキゾチックフルーツのパブロバ

Exotic Fruits Pavlova



軽やかに焼き上げたサクサク食感のココナッツメレンゲに、濃厚で酸味があるパッションフルーツのガナッシュ、ミルクィでエアリーなホワイトチョコクリームを合わせました。トップのマンゴーソースが全体をまとめます。

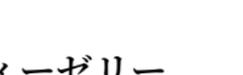


ショコラバナース

Chocola Banane



カカオ70%のショコラをブラウニーとガナッシュにふんだんに使用し、濃厚ながらもあっさりとして仕上げています。まろやかに香る完熟バナナのクリームがアクセントの大人のチョコレートケーキです。



Japanese

コールドブリュウグリーンティーゼリー

Cold Brew Greentea Jelly



水出し緑茶は熱を入れず時間をかけてゆっくり抽出することにより、まろやかな香りが溶け出します。緑茶の香りとキレのあるすっきりとした旨み、甘み、苦味、渋みをゼリーの中に閉じ込めました。ミントの爽快感が全体を包みます。



桃のスープと抹茶のくず餅

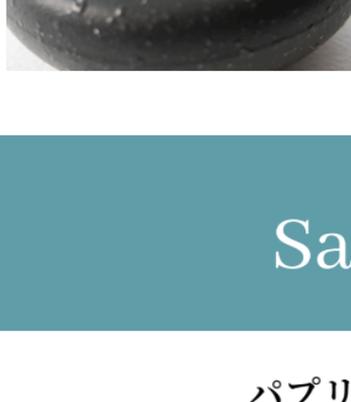
Peach Soup and Matcha Kuzumochi



くず餅には豊かで濃く深い味わいが特徴の宇治抹茶を使用。抹茶のほろ苦さの中に上品な甘さを感じます。みずみずしい桃のスープ、爽やかな花穂紫蘇の香り、奥深い抹茶の旨みのマリアージュが心地よい一品です。

レモンと抹茶の焼きドーナツ

Lemon and Matcha Baked Donuts



旨みと甘さが特徴の宇治抹茶はちみつと香り豊かなレモンの皮を混ぜ込んだヘルシーな焼きドーナツに、アクセントとして抹茶のガナッシュを加えました。ほろ苦い抹茶とはちみつの優しい甘さ、レモンの爽やかな酸味の出会いをお楽しみください。



Savory

パプリカのムース

Bell pepper Mousse



パプリカのピューレに、軽くホイップした生クリームを合わせ口どけのよいムースにしました。ソースはトマトとシェリービネガーを使用し、酸味のあるさっぱりとした味わいに仕上げています。塩味のある生ハムがアクセント。



メロンのピンチョス

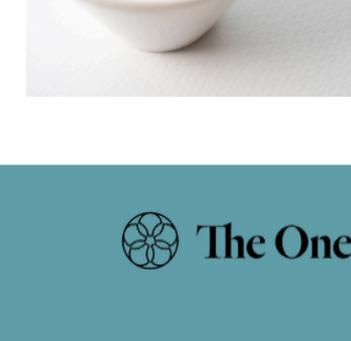
Melon Pintxos



夏に旬を迎える緑果肉のアンデスメロンを使用したピンチョスです。フレッシュでジューシーなメロンにショウガのはちみつ漬け、ミントをトッピングしました。暑さを吹き飛ばす清涼感ある味わいです。

真鯛とパイナップルのタルタル

Sea bream and Pineapple Tartare



真鯛を塩で締め旨みを引き出し、パイナップル、大葉、梅干し、大葉で作ったオイル、花穂紫蘇と合わせタルタルにしました。真鯛の旨みとパイナップルの甘酸っぱさがよく合います。大葉と紫蘇の爽やかな香りが食欲を刺激します。

