

# Menu



## Seasonal Sweets

### トロピカルマンゴープリン ライチのジュレ

#### Tropical Mango Pudding with Lychee Jelly



マンゴーの実とピューレをふんだんに使い色鮮やかなプリンにしました。  
ライチ風味のプルプルのジュレ&チアシードと一緒に召し上がりください。

倉敷発祥マスキングテープの“のぼり旗”が目印です



### ミニチュロス レモンチョコ風味

#### Mini Churros Lemon Chocolate Flavor



レモン香るチョコレートとカラフルなトッピングでデコレーションしたチュロスは“鬼の金棒”をイメージしました。

見た目も楽しいひとくちサイズのスイーツです。



### メロンカスタードクリーム クレープ包み

#### Fresh Melon Crepe



モチモチのクレープでメロン風味のカスタードクリームとメロンの果肉を包んだ“お宝袋”。

フレッシュメロンの優しい香りが口の中で広がります



### スイカボール&スイカグミ

#### Watermelon Ball and Soft Gummy



“赤鬼”のように赤くみずみずしいスイカに、ねり梅のピューレをトッピング。梅の塩味と酸味がスイカの甘みを引き立たせます。

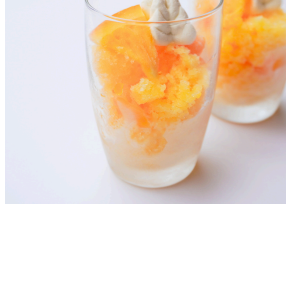
横には甘酸っぱいスイカのグミを添えました。

それぞれの食感の食べ比べをお楽しみください。



### オレンジのグラニテ パインコンフィチュール

#### Orange Granita with Pineapple Confiture



フランスの水菓子グラニテをオレンジとミカンで作りました。トッピングの練乳ホイップが柔らかくなったら食べごろです。

グラスの底のパイナップルのコンフィチュールと一緒に召し上がりください。

“小舟に乗っていざ鬼ヶ島”。暑さを吹き飛ばす爽やかな一品です。



## Japanese

### 倉敷川 清涼水ようかん 濃抹茶ソース

#### Mizu-yokan with Rich Matcha Sauce



美観地区に流れる倉敷川のせせらぎをイメージしました。つるんとした口当たりが爽やかな水ようかんに白ブドウが優しく香る寒天を重ね、見た目も涼やかに仕上げました。

抹茶をふんだんに使用したソースでお召し上がりください。



### 岡山の夏 白桃香る冷やし甘酒

#### White Peach Chilled Amazake



飲む点滴とも言われる栄養価の高い甘酒に白桃のピューレと岡山清水白桃のシロップを合わせました。甘い香りとまろやかな口当たりが特徴です。

“どんぶらこ”と桃が流れる様子を表現しました。

糀甘酒を使いノンアルコールに仕上げています。

## Savory

### 岡山桃太郎トマトのパンツァネッラ カプレーゼアレンジ

#### Okayama Momotaro Tomato Panzanella



岡山名産の桃太郎トマトをこんがり焼いたバケットと、赤ワインビネガールの酸味の効いたドレッシングでパンサラダにしました。

桃太郎のお供の“猿の赤い顔とおしり”をイメージしています。

プチモッツアレラチーズとバジルピューレのカプレーゼスタイルでお楽しみください。



### 星の里卵 枝豆とジャガイモのトルティージャ

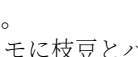
#### Kurashiki Hosinosato Egg Tortilla



倉敷美星町(びせいちょう)の星の里卵を使用したスペイン風オムレツのトルティージャ。

どっしりと構える“忠犬”の姿を表しています。

定番のジャガイモに枝豆とパルメザンチーズを加えたボリュームある食べ応えです。



### ねじりきゅうりスティック 夏のスパイシーマヨネーズ

#### Cucumber Sticks with Spicy Mayonnaise



新鮮なきゅうりを飾り切りにし、“青空にはばたくキジの羽根”を表現しました。

カルダモンなどのスパイスが香るマヨネーズをディップしてお召し上がりください。



The OneFive Garden Kurashiki