

Menu

Seasonal Sweets

リンゴとドライイチジクのコンポート

Apple and Dried Fig Compote



リンゴの食感とイチジクのプチプチとした食感の違いを味わえるコンポートです。赤ワインを使用し色鮮やかに仕上げました。

フルーツを食べた後は下のゼリーと混ぜてドリンクとしてお楽しみください。

倉敷連島ゴボウジャムのコーヒーガトー

Kurashiki Tsurajima Burdock Jam with Coffee Gateau



倉敷特産の連島(つらじま)ゴボウをジャムにしました。

コーヒーの苦みを効かせたスポンジケーキと一緒に召し上がりください。



スイートポテトエッグタルト

Sweet Potato Egg Tart



倉敷美星町(びせいちょう)星の里卵のエッグタルトに、優しい甘さのスイートポテトを合わせました。

岡山県の観光スポット王子が岳にある「ニコニコ岩」をイメージしています。



柚子ジャムのクレームダンジュ

Yuzu Jam Crème' D'anjou



ふわふわのクリームチーズが優しいくちどけのクレームダンジュに、爽やかな柚子のジャムを添え、ヨモギのジュレをトッピングしたワンスプーンデザートです。

ひとくちでどうぞ。



Japanese

栗と白あんのチーズクリーム 抹茶シュー

Chestnut and White Bean Paste Cheese Cream, Matcha Choux



塩味の効いたシュー生地には抹茶風味のシュトロイゼル(そぼろ状の焼き菓子)をのせて焼き上げ、栗と白あんのチーズクリームをサンドしました。

栗の甘露煮がアクセントです。



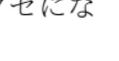
かぼちゃの焼き団子 みたらし風

Pumpkin Dumpling Mitarashi Style



香ばしく焼いたかぼちゃのお団子に、倉敷の「とら醤油」で作ったみたらし餡をかけました。

もちもちとした食感と甘じょっぱいみたらし餡がクセになる一品です。



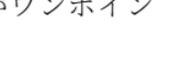
黒豆ときな粉のハートフィナンシェ

Heart-shaped Financier with Kinako and Black Beans



焦がしバターときな粉が香るフィナンシェをハート型に焼き上げました。

つややかな黒豆がワンポイントです。



Savory

スパイス薫るタンドリーサバサンド

Tandoori Mackerel Sandwich



ライ麦と全粒粉のパンに脂がのったサバをはさんだミニサンドイッチです。

スパイシーなカレーの風味をお楽しみください。



岡山千両ナスとキノコのマリネ

Marinated Eggplant and Mushrooms



岡山の秋を彩る千両ナスと舞茸、椎茸、シメジ、エリンギをバルサミコドレッシングで和えた奥深い味わいのマリネサラダ。

噛むごとに豊かなキノコの香りが広がります。

倉敷連島レンコンのコンソメフラン

Kurashiki Tsurajima Lotus Root Consomme Flan



連島レンコンをもっちりとした茶碗蒸しにし、コンソメスープをかけました。

トッピングのシャキシャキとしたレンコンの食感と生ハムの塩味がアクセントです。

温かいうちにお召し上がりください。

