

Menu



Seasonal Sweets

2種のブドウと赤ワインのヴェリーヌ

Red Wine Verrine with Red & White Grapes



スパイシーで甘い香りのシナモンや、オレンジの香りを纏わせた赤ワインジュレ。トップにはフロマージュクリュとシャインマスカット、巨峰の2種のぶどうを飾り付けています。芳醇な香りと上品な甘みのマリージュをお楽しみください。



マカロン カシス&マロン

Cassis & Chestnuts Macarons



センターには甘酸っぱいカシスのコンフィチュール、ほんのりバニラが香る口溶けのいいマロン風味のガナッシュをサンドしました。風味豊かなカカオ72%のコーティングショコラ、じっくりとローストした香ばしいヘーゼルナッツが全体をまとめます。



モンブラン ジャスミンの香りをのせて

Jasmine scented Mont Blanc



サクッとした軽い食感のメレンゲを土台に、栗本来の深い味わいのモンブランクリームを食べ進めると、華やかで甘いジャスミンが爽やかに香ります。繊細にバランスよく組み立てた新感覚のモンブランです。



オペラ・ピスターシュ レモンのアクセント

Opéra Pistache with Lemon Flavor



ピスターシュの豊かでコク深い味わいと、ショコラの濃厚な味わいを一度に楽しめるオペラ・ピスターシュ。ピスターシュのバタークリーム、ショコラガナッシュ、ビスキュイジョcondピスターシュ、グラッサージュショコラの7層からなる重厚な味わいです。



Japanese

いちじく寒天 ヨーグルトソースと花穂紫蘇

Fig Kantan (agar-agar) with Yogurt Sauce and Hanaho-jiso



いちじくの上品な甘みとやわらかな酸味をすっきりとした味わいの寒天に閉じ込めました。ヨーグルトの爽やかな酸味と、花穂紫蘇のやさしい香りと一緒に召し上がりください。



スイートポテト リンゴのコンポートとゴマのチュイールと共に

Baked Sweet Potato Cake with Apple Compote & Sesame Tuile



さつまいも本来の自然な甘みと、バターの風味が広がるしっとりとなめらかな口あたりのベイクドスイートポテトをベースに、さつまいもペーストとカスタードクリームを混ぜ合わせたクリームが口の中で一体となってとろけます。シャキッとしたリンゴのコンポートと、香ばしいゴマのチュイールの食感がアクセントです。



洋梨とクルミのキャラメリゼ 柚子味噌マスカルポーネ

Caramelized Pear and Walnut Yuzu Miso Mascarpone



そのままでも美味しい洋梨とクルミを軽くソテーし、ほろ苦いキャラメルを絡めました。やさしいミルクの風味とリッチなコクのマスカルポーネを、柚子味噌と合わせ香り豊かなクリームに仕上げました。意外な組み合わせのマリージュをお楽しみください。



Savory

ローストビーフときのこのタルティーンヌ

Roast Beef and Mushrooms Tartine



ローストビーフときのこを一口サイズのオープンサンドに仕上げました。生姜のジャムをアクセントとして加えています。

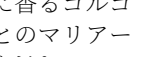


さつまいもとゴルゴンゾーラのキッシュ

Sweet Potato and Gorgonzola Quiche



秋の味覚の代表さつまいもをキッシュに閉じ込めました。ホクホクとしたさつまいもの甘みと、ほのかに香るゴルゴンゾーラチーズとのマリージュをお楽しみください。



ナスのコンソメマリネ

Consomme Marinated Eggplant



揚げナスをコンソメで漬け込み、トマトソース、クリーム、ミントを添えたフレンチスタイルの一品です。

