

Menu



Seasonal Sweets

カモミールとピスタチオのヴェリーヌ

Chamomile and Pistachio Verrine



豊かな味と香りが美しく濃厚でまろやかなピスタチオプリンは、厳選されたイタリア産ピスタチオを丁寧にローストしたペーストを贅沢に使用しています。フランボワーズの甘酸っぱく芳香な味わいと、華やかな色合いがポイントです。カモミールの心安らぐ香りと優しい甘さのマリアージュをお楽しみください。



フロマージュパブロバ ベルガモットの香り

Fromage Pavlova, Bergamot-scented



口の中でスッと溶ける、サクッと軽い食感の雪のようなメレンゲです。フロマージュクリームとレアチーズムースを小さなメレンゲの上にデコレーションしています。クリームチーズの生乳本来の濃厚なコクと、ベルガモットの爽やかな酸味が全体をまとめます。

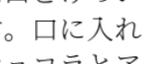


シューフランボワーズ

Raspberry Cream Puff



素材の風味を活かしたディプロマットクリーム(カスタードクリームに生クリームを合わせたもの)をたっぷり詰め込み、フランボワーズのピューレにミルクレーなホワイトチョコクリームをあわせたリッチなテイストのシュークリームです。



デクリネゾン サブレショコラサンド

Declineson, Chocolate Cream Sandwich Sable



7つの構成からなる、冬におすすめの滑らかな口どけのショコラケーキです。口に入れた瞬間、濃厚なショコラとアーモンドグレイやスターアニス(八角)などの複雑で豊かな香りが広がります。濃密で上品な甘さのショコラとのハーモニーをご堪能ください。



サパンショコラ

Fir Tree Shaped Chocolate



クリスマス期間限定の「もみの木」に見立てたクリスマスツリー型のショコラです。



Japanese

ほうじ茶と黒蜜のパンナコッタ

Roasted Green Tea and Brown Sugar Syrup Panna Cotta



クリームの濃厚な味わいと、香ばしいほうじ茶をつるんとした食感のパンナコッタに仕上げました。黒蜜のコクのある美味しさと独特の風味をゼリーに閉じ込めアクセントにしています。



柚子香るみかん大福

Mandarin Orange Daifuku, Yuzu-scented



モチモチの求肥の中に、柚子の芳醇な香りを練り込んだ白あんと、甘いみかんを包み込んだ果汁滴るジューシーな大福です。優しい酸味が広がり、甘み、香りと三位一体の美味しさを奏でます。

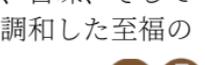


抹茶のバスクチーズケーキ みかんのソースと共に

Matcha Burnt Basque Cheesecake with Mandarin Orange Sauce



旨みと甘さが特徴の宇治抹茶を、濃厚なバスクチーズケーキに仕立てました。爽やかな酸味のみかんソースがアクセントを加えます。



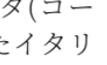
Savory

カブのブランマンジェ

Turnip Blancmange



下層には冬に最も美味しくなるカブを使用し、甘くて滑らかなブランマンジェにしました。上層はカブの葉を使用した鮮やかなグリーンが美しいクーリソースで、豊かな風味と彩りを添えています。冬の味覚のカニをトッピングすることで、甘味、苦味、そして旨みが絶妙に調和した至福の一品です。



ポレンタとサーモンドイルマリネ

Polenta and Dill-Marinated Salmon



チキンコンソメで炊いたトウモロコシ粉のポレンタ(コーンミールを粥状に煮たイタリア料理)の上に、ディルでマリネしたサーモンを乗せ、その上にクリーミーなサワークリームをトッピングしました。サーモンとサワークリームが相性抜群です。



クレープと生ハム

Crepe and Prosciutto



甘味のあるクレープに、コクのあるマスカルポーネをたっぷり塗り、塩味の効いた生ハムと爽やかな大葉を挟みました。一口で一体感のある味わいを楽しめます。

