

Menu



Seasonal Sweets

リンゴと金柑のコンポート

Apple and Kumquat Compote



旬のリンゴと金柑をショウガの風味を効かせたコンポートにしました。クランベリーの鮮やかな赤色がホリデーシーズンを彩ります。

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

苺と白あんのチーズクリーム 抹茶シュー

Strawberry and White Bean Paste Cheese Cream, Matcha Choux



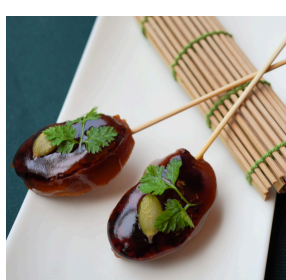
塩味の効いたシュー生地には抹茶風味のシュトロイゼル(そばろ状の焼き菓子)をのせて焼き上げ、苺と白あんのチーズクリームをサンドしました。

苺の酸味がアクセントです。



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。



サラダチキン ジェノバ風

Steamed Chicken, Genova Style



低温調理で柔らかく仕上げた鶏むね肉にバジルたっぷりのジェノベーゼソースと自家製のセミドライトマトを添えました。

ローズマリーがほのかに薫ります。



本日の一品

Today's Special

シェフが日替わりでご用意する一品。

当日お越しいただいてからのお楽しみです。

アレルギーはスタッフにお問い合わせください。

