

Menu



Seasonal Sweets

ストロベリーとピスタチオのヴェリーヌ

Strawberry and Pistachio Verrine



フレッシュなストロベリーと、クリーミーで香ばしいピスタチオを贅沢に組み合わせたデザート。

ストロベリーの甘酸っぱさとピスタチオの豊かな風味が絶妙に調和し、グラスの中で層を成す美しいビジュアルも魅力的です。



ストロベリーパヴロバ

Strawberry Pavlova



サクサクとしたメレンゲのパヴロバに、濃厚でクリーミーなフロマージュクリームをたっぷりとのせ、甘酸っぱいストロベリーを贅沢にトッピングしました。メレンゲの軽やかさとクリームのまろやかさが融合し、フレッシュなストロベリーがアクセントとなって、口の中で華やかな味わいが広がります。



ストロベリーシュー

Strawberry Cream Puff



サクサクとしたシュー生地の中に、まろやかな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)をたっぷり詰め込んだ一品。ストロベリーの爽やかな風味とココのあるクリームのマリアージュをお楽しみください。



DECLINESON サブレショコラサンド

Declineson, Chocolate Cream Sandwich Sable



香ばしく焼き上げたサブレ生地に、リッチなショコラガナッシュをサンドしました。ショコラとアール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。

サクサクとしたサブレの軽やかな食感と、ショコラの濃厚で満足感のある深い味わいを楽しめる贅沢なサブレショコラサンドです。



スプリンググリーンのハートチョコレート

Heart-shaped Chocolate



ホワイトデー期間限定で、春の訪れを感じさせるスプリンググリーンのハート型チョコレートをご用意します。優しいグリーンの色合いは、新しい季節のはじまりをイメージしています。ホワイトチョコレートのまろやかな甘みと、ほんのりとした爽やかな香りが口の中で広がります。



Japanese

ほうじ茶のパンナコッタと黒糖のジュレ

Roasted Green Tea Panna Cotta with Brown Sugar Syrup Jelly



香ばしいほうじ茶の風味をたっぷりと感じるなめらかなパンナコッタと、深い甘みを持つ黒糖ジュレを組み合わせた、和のデザートです。ほうじ茶の豊かな香りと、黒糖特有の深いコクと香りが上品で心地よい味わいです。



苺と抹茶の生大福

Strawberry and Matcha Daifuku



甘酸っぱい苺を、香り豊かな抹茶の生クリームと白餡を合わせたクリームで包み込み、やわらかな求肥で包み込みました。ひと口ごとに広がる苺のフレッシュさと、抹茶の深い風味でまろやかな余韻が楽しめます。和の伝統とモダンな味わいが融合した華やかな一品です。

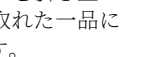


抹茶のチーズケーキ 苺ソースと共に

Matcha Burnt Basque Cheesecake with Strawberry Sauce



濃厚な抹茶の風味が広がるチーズケーキに苺のソースを添えました。抹茶のほろ苦さとチーズのクリーミーなまろやかさ、苺ソースが爽やかな甘酸っぱさをプラスします。見た目にも鮮やかな苺ソースが抹茶の深い味わいを引き立てる、バランスの取れた一品に仕上がっています。



Savory

グリーンピースのフラン

Green peas Flan



グリーンピースのピューレに生クリームと牛乳を加えて作ったフラン。グリーンピースの自然な甘さを引き立てるため、塩味の効いた「海水のジュレ」を上に乗せ、グリーンピースの剥き実と鮮やかなイタリアンパセリオイルをかけて仕上げています。シンプルで深みのある味わいをご堪能ください。



スパニッシュオムレツのサンドイッチ

Spanish Omelet Sandwich



焦がしバターをたっぷり染み込ませて焼き上げたトーストに、酸味の効いたマスタードマヨを塗り、具沢山のスパニッシュオムレツを挟んだボリューム満点なサンドイッチです。ひと口で満足感を感じていただける、贅沢な味わいに仕上がっています。



苺と生ハムロールブリニー

Strawberry and Prosciutto Rolled Blini



ブリニーと呼ばれる小さなパンケーキに、まろやかなマスカルポーネチーズを絞り、甘酸っぱいピクルスにした苺を生ハムで巻いた一品。仕上げにエディブルフラワーと新鮮なハーブを散りばめ、甘みと塩味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

