

Menu



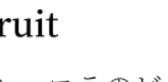
Seasonal Sweets

ココナッツとコーヒーのムース

Coconut and Coffee Mousse



ほろ苦いコーヒーのパバロアに、ふんわりと軽やかなココナッツムースを重ねました。センターには、しっとりとしたココナッツスポンジと、アマレットとミントでマリネしたパイナップルをしのばせています。仕上げにあしらったココナッツチュイルが香りと見た目にアクセントを加えます。

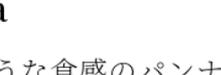


パッションフルーツのガトーショコラ

Chocolate gâteau of Passion fruit



しっとりとしたショコラのビスキュイに、柑橘マルムラードとパッションフルーツのクリームが華やかさを添えます。なめらかなショコラムースに、香ばしいクルミとレモンのコンフィを合わせ、豊かな食感と香りが調和した、フルーティで贅沢なガトーショコラです。



オレンジパンナコッタ

Orange Panna cotta



とろけるような食感のパンナコッタの上に、桃の香りをまとったオレンジゼリーをのせました。優しい甘さと爽やかな柑橘の風味が絶妙に調和し、暑い季節にぴったりのひんやりスイーツです。



レモンタルト アールグレイの香り

Lemon Tart, Earl gray-scented



レモン風味のサクサクとしたパータシュクレに、香ばしいアーモンドクリームを合わせ、アールグレイが香るガナッシュで味わいに奥行きをもたせました。クレーム・ド・シトロン of 爽やかな酸味とホワイトチョコレートのまろやかな甘さが溶け合い、上品な余韻が広がります。



Japanese

ごまのブランマンジェ あんみつ風

Sesame Blancmange, Anmitsu Style



香ばしく風味豊かな白ごまのブランマンジェに、水ようかん、寒天、抹茶の白玉を添えました。仕上げに黒蜜をとりとかけて、あんみつ風に。口の中で広がる優しい甘みと芳醇な和の香りをお楽しみください。

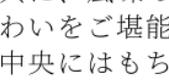


生小豆抹茶ロールケーキ

Azuki and Matcha Swiss roll



濃厚な抹茶クリームとふんわり生クリーム、やわらかな小豆をしっとり焼き上げた抹茶スフレ生地で巻き込みました。抹茶のほろ苦さと小豆の自然な甘みが絶妙に溶け合う、大人のための上質なロールケーキです。

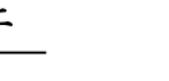


抹茶のゼリーを纏った2種のフィナンシェ

2 kinds of financier with Matcha Jelly



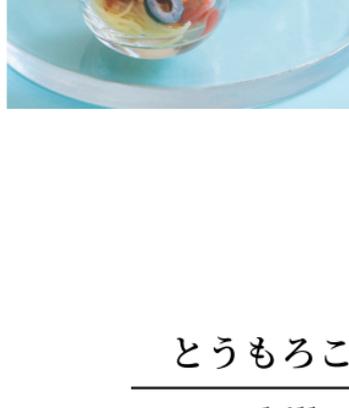
宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶フィナンシェは、奥深い旨みと上品な香りが特徴です。香ばしく焼き上げたほうじ茶フィナンシェと共に、風味の異なる二つの味わいをご堪能いただけます。中央にはもちもちとした食感のレモン風味餡(タピオカ粉とこし餡仕立て)を忍ばせ、ケシの実でアクセントを添えました。涼やかな抹茶ゼリーに包まれた五感で楽しむ和スイーツです。



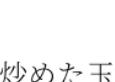
Savory

トマトの冷製カッペリーニ

Cold Tomato Capellini



フレッシュなトマトソースにラズベリービネガーを加えて酸味を効かせ、上にマスカルポーネチーズを重ねました。マスカルポーネにはローズマリーを加え、ほのかな塩味とともに清涼感のある香りが広がります。中心にはジューシーなプチトマトをあしらひ、みずみずしさと酸味がアクセントを加えます。夏ならではの爽やかな酸味と香り、そして塩味の絶妙なバランスが楽しめる一品です。



とうもろこしの冷製スープ

Chilled Corn Soup



バターでじっくりと炒めた玉ねぎの甘みと、旬のとうもろこしの優しい甘さを引き出したベースに、牛乳と生クリームを加え、まろやかでコク深い味わいに仕上げました。素材の甘さが際立つ、夏にぴったりの冷製スープです。



グリーンアスパラとベーコンのマドレーヌサレ

Asparagus and Bacon Madeleine salée



チーズと塩を効かせたマドレーヌ生地に、香ばしいベーコンとグリーンアスパラガスを加えて焼きました。トッピングには、サワークリームとシャキッとした食感のアスパラのサラダをトッピング。前菜として楽しめる料理仕立てのマドレーヌは、アスパラの爽やかさとベーコンの旨味が巧みに調和しています。

