

Menu



Seasonal Sweets

白ワインとりんごのヴェリーヌ

White Wine and Apple Verrine



白ワインとカルヴァドスで香りづけしたりんごゼリーを、なめらかなパンナコッタと爽やかな青りんごムースで重ねました。フロマージュクリームのコクと、シロップで甘く煮たジューシーなりんごが重なり合い、口いっぱいひろがる秋の味覚をお楽しみください。

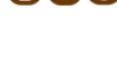


ブラウニーノワゼット

Brownies and Hazelnut



ヘーゼルナッツの食感が楽しいブラウニーに、軽やかなプラリネのムースを合わせ、センターにもヘーゼルナッツプラリネを忍ばせた秋を感じる香ばしいナッツづくしの逸品です。クレームフランボワーズの華やかな酸味が一体感を演出し、彩りと奥行きのある余韻を醸します。

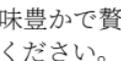


ヘーゼルナッツのダクワーズ

Hazelnut Dacquoise



軽やかなメレンゲ生地にヘーゼルナッツパウダーを贅沢に加え、香ばしく焼き、外はサクッと中はしっとりとした食感にしあげ、クリームはイタリアンメレンゲと口溶けの良いバタークリームと芳醇なヘーゼルナッツペーストとソミュールを混ぜ込みサンド。食感が楽しめるように刻んだヘーゼルナッツを散りばめアクセントに酸味のあるベルガモットとヘーゼルナッツのソースを添え、風味豊かで贅沢なお菓子をお楽しみください。



モンブランとオレンジのムース

Mont Blanc and Orange Mousse



爽やかなオレンジのムースに甘酸っぱいオレンジソースを小瓶に詰め込みました。モンブランは、サブレの上にサクサクのメレンゲ、生クリームとフランス産の濃厚なマロンクリームを絞り、アーモンドとマロンでデコレーションしました。お口の中で色々な食感のマリアージュをご堪能ください。



Japanese

かぼちゃプリン

Pumpkin Pudding



北海道のえびすかぼちゃをたっぷり使用し、自然な甘みで卵と牛乳や生クリームなどの濃厚でなめらかな舌触りとほろ苦いカラメルが組み合わせあった秋を感じる一品です。

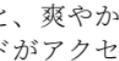


黒糖のシブースト-ゆずの香り-

Chiboust Brown sugar -Yuzu-

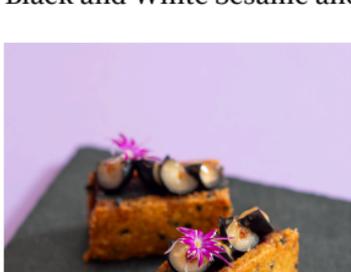


コクのある黒糖を贅沢に使用した濃厚な甘さのクレームシブーストに、ザクザクとした軽やかな食感のフィランティージュを合わせました。トップに飾ったフレッシュのいちじくと、爽やかなゆずのマルムラードがアクセントとなって、口の中で芳醇な香りが広がります。

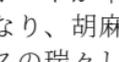


2種の胡麻とカシスのガナッシュサンド

Black and White Sesame and Blackcurrant Ganache Sandwich



香ばしく焼き上げた2種の胡麻を練り込んだサブレに、黒胡麻とカシスの2層のガナッシュを贅沢に重ねました。甘酸っぱいカシスジャムとコンポートが華やかなアクセントとなり、胡麻の濃厚な香りとカシスの瑞々しい酸味が織りなす味わいをご堪能ください。



Savory

ミネストローネ風野菜テリーヌ

Minestrone-style vegetable terrine



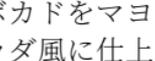
焼いたベーコンによる塩味と香ばしさ、パプリカをしっかり焼き本来の甘さを出し、ナスの旨みを合わせた1品となっております。

パンペルデュサレ ズワイガニとアボカドサラダ

Savory french toast Snow crab and avocado salad



塩味を効かせたフレンチトーストと、ズワイガニのほぐし身と角切りのアボカドをマヨネーズで和えサラダ風に仕上げ、フレンチトーストで挟んだ一品となっております。



ローズマリー香るカボチャのムースとコンソメのジュレ

pumpkin mousse rosemary-scented and consomme jelly



カボチャのペーストにローズマリーの風味をつけてムースにしました。それに鶏肉のコンソメをジュレを合わせて、チーズと合わせた一品となっております。

