

Menu

Seasonal Sweets

クレーム・ダンジュのヴェリーヌ

Creme d'Anjou



ふわふわのメレンゲにクリームとチーズを合わせ、口を含むと驚くほど軽やかに溶ける一品。

カシス、グロゼイユ、フランボワーズのソースを重ね、爽やかな酸味とエアリーな口どけのマリアージュをお楽しみください。

🍷🍷

モンターニュ・ア・ラ・ピスターシュ

Cake Pistachio



濃厚なイタリア産ピスタチオクリームを中心に、フランボワーズといちごのムース、コンフィチュールを忍ばせました。香ばしいシュトロイゼルを纏わせ、山のようなシルエットに。ピスタチオのコクとベリー酸味の調和をお楽しみください。

🍷🍷🍷

キャラメル・ポム

Caramel Apple



丁寧に焦がしたキャラメルの香ばしさと、クリーミーなムースの中に閉じ込めたキャラメリゼりんごが調和。艶やかな赤いグラサージュショコラとチョコレートの軸がりんごの可愛らしさを引き立てます。

🍷🍷🍷

パブロバ・オ・マツチャ

Matcha Pavlova



抹茶を加えたメレンゲをじっくりと焼き上げ、サクッとした食感に。抹茶フロマージュクリームとホワイトチョコを合わせ、フランボワーズソースとベルガモットで華やかに彩りました。

🍷🍷

Japanese

みかんもちもち大福巻き

Mikan (Japanese Mandarin) Daifuku Roll



粒餡とみかん、クリームを求肥で包み、みかんゼリーでコーティング。トッピングのくるみがアクセントとなり、ジューシーで優しい味わいに仕上げました。

🍷🍷

ゆずとあられのトリュフショコラ

Yuzu and Rice Cracker Chocolate Truffle



香り高い国産ゆずのピューレを使用したガナッシュをホワイトチョコで包み、仕上げに可愛いあられをトッピング。ゆずの清々しい香りとチョコのまろやかさが絶妙に調和します。

🍷

和風タルトタタン

Japanese-style Tarte Tatin



生姜とバターでじっくりキャラメリゼしたりんごを、シナモン風味のサクサクタルトに重ね、あんこクリーム、あんこ玉、わらび餅で仕上げた和のタルトタタン。上品な甘さと香ばしさが広がります。

🍷🍷🍷

Savory

チリコンカナッペ

Chili Con Canape

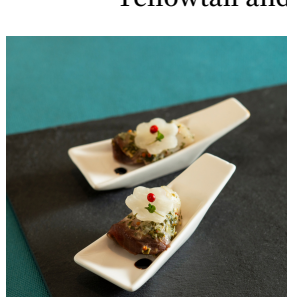


ベーコンとにんにくの旨味を引き出し、生クリームでまろやかに仕上げたスパイシーな一口前菜。人参と牛蒡の食感がアクセントとなり、程よい辛味が食欲をそそります。

🍷🍷🍷🍷🍷

ブリと大根の前菜

Yellowtail and Radish Appetizer



脂ののった旬のブリに、酸味と香味が絶妙なラビゴットソースを合わせ、昆布締めした大根の旨味を重ねました。バルサミコソースとともに、さっぱりとお楽しみください。

鶏肉の赤ワイン煮込みのパイ包み

Chicken Stewed in Red Wine Pie Package



鶏もも肉を赤ワインと香味野菜でじっくり煮込み、生姜とレモンのコンフィチュールを合わせてパイで包み焼きに。芳醇な赤ワインのコクと爽やかな風味、バター香るパイのハーモニーをお楽しみください。

🍷🍷🍷



The OneFive Villa Fukuoka