

Menu

Seasonal Sweets

ベリーベリーヴェリーヌ

Berry Berry Verrine



甘酸っぱい赤いクランベリーゼリーとレモンとソミュール香るクリアなゼリーに苺やブルーベリーやレモンタイムを詰めました。お口いっぱい広がる爽やかでフルーティーなゼリーやコントラストをお楽しみください。

キャレフリユールージュ

Square Rouge Cake



ふんわり軽い苺ムースと華やかな香りのアールグレイムースに酸味のあるフランボワーズジュレにアールグレイビスキュイを重ねた贅沢な一品です。洗練された味わいをお楽しみください。

🍷🍷🍷

いちごとカモミールのムラング

Strawberry and Chamomile Meringue



サクッと軽い食感のメレンゲに旬のいちごとカモミールのジュレを合わせました。春を感じる爽やかな組み合わせをご堪能ください。

🍷🍷

ボネ風 オレンジの香り

Bonet-style with Orange Aroma



イタリアの伝統菓子ボネを上品にアレンジしました。濃厚なカカオの味わいにアーモンド生地を合わせ、オレンジの爽やかな香りを添えました。優雅なティータイムを彩るひとときをお楽しみください。

🍷🍷

Japanese

こしあんのマドレーヌと抹茶のフォンダン

Madeleine with Smooth Red Bean Paste & Matcha Fondant

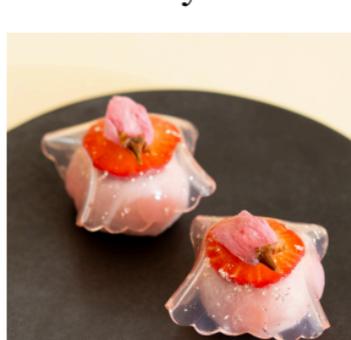


粒餡とみかん、クリームを求肥で包み、みかんゼリーでコーティング。トッピングのくるみがアクセントとなり、ジューシーで優しい味わいに仕上げました。

🍷🍷🍷🍷

桜・いちご大福

Cherry Blossom & Strawberry Daifuku



いちご大福に春を感じるひらひらと可愛い桜のシートゼリーを纏わせアクセントに塩味の効いた桜の花びらをあしらいました。

黒糖とほうじ茶パンナコッタ

Raw sugar and Hojicha Panna Cotta



香り豊かなほうじ茶をなめらかなパンナコッタに仕立て、さらに黒糖をタピオカ粉で丁寧に練りあげ和の甘みが調和した、ほっと落ち着くデザートです。

🍷

Savory

サーモンマリネとグリーンピース ミモザ風

Salmon Marinated & Green Peas Mimosa Style



タスマニアサーモンを、塩とコリアンダーでマリネしたものに、グリーンピースのムースと茹で卵のエクラゼを合わせました。サーモンの旨みと優しい甘味のあるグリーンピースと玉子が合わさった一品をお楽しみください。

🍷🍷

豆腐とサワークリーム、いちごのシュー

Tofu & Sour Cream Strawberry Cream Puff



シュー生地にはイチゴのピューレ、豆腐とサワークリームで作ったクリームを絞り、黒胡椒、岩塩、ローズマリー、チョリソーを合わせました。イチゴの甘味、豆腐サワークリームの酸味、チョリソーの塩味が合わさったハーモニーをお楽しみください。

🍷🍷🍷

生ハムとピクルスヤングコーンのクレープ

Prosciutto & Pickled Baby Corn Crepe



春野菜のヤングコーンを自家製ピクルスに仕上げました。そこに濃厚なマスカルポーネと爽やかなシトラス風味を感じるディル、深い旨味を楽しむ生ハムをもっちりとしたクレープで包んだ一品になります。

🍷🍷🍷

