

クリスマススイーツ



2020/11/21~12/25

華やかな季節を彩るクリスマスメニュー。
パティシエ・シェフのイメージする様々なアレンジをお楽しみください。

【Sweets Menu】

- ①いちごのショートケーキ
- ②赤い果実のムース
- ③洋梨とピスタチオのムース
- ④マンゴーレアチーズケーキ
- ⑤ホワイトチョコのムース
- ⑥はちみつレモンのシフォンケーキ
- ⑦ラムレーズン入りバイクドチーズケーキ
- ⑧アプリコットシュニッテントルテ
- ⑨オペラキャラメルカフェ
- ⑩抹茶のティラミスロールケーキ
- ⑪キャラメルマロンのショコラロールケーキ
- ⑫フルーツケーキ
- ⑬マンゴームース
- ⑭オレンジヨーグルトのクラフティ
- ⑮カスタードプリン
- ⑯青りんごのムース
- ⑰ダルゴナコーヒープリン
- ⑱ラズベリーとヨーグルトのジュレ
- ⑲バナナのパンナコッタ
- ⑳オレンジのサバヨン



■期間限定 Sweets(12/19~25)

- ・いちごのガトーショコラ
- ・いちごとホワイトチョコのショートケーキ
- ・ホワイトチョコのプリン
- ・ストロベリーチョコのモンブラン
- ・オレンジ風味のミルクチョコテリーヌ

Chef's recommend



⑲クレープシュゼット



⑲いちごフロマージュブランのアイス

※特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。
 ※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、
 料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
 ※仕入れ状況により、食材に変更がある場合がございます。ご利用の際にはご確認ください。※写真はイメージです。

パレコレ2020 ～冬～

ココ・スタイル クリスマススイーツ 2020/11/21～12/25

《Foods Menu》

- ・シーフードのトマトクリームソースパスタ ビスク仕立て
- ・豚バラ肉と冬野菜の和風あんかけソースパスタ
- ・フライドチキン
- ・鴨肉のガランティーヌ フォアグラ添え
- ・鶏肉と烏賊のトマトピラフ サフラン風味のクリームソース
- ・魚介類のカークパトリック風
- ・白身魚のムース 白ワイン蒸し ポルチーニ香る茸クリームソース
- ・クリームチーズと枝豆のバリソワ風 ラタトゥイユ添え
- ・鴨スモークとカルローズ米 2種のソース
- ・本日のカレー・オニオンスープ
- ・フルーツ・クリスマスフルーツカクテル・サラダ

《Drinks Menu》

- ・コーヒー
- ・ノンカフェインコーヒー
- ・ホットティ
- ・レッドジンガー
- ・スリーピータイム
- ・ミントティ
- ・アイスコーヒー
- ・アイ스티
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース



鶏肉と烏賊のトマトピラフ
サフラン風味のクリームソース



鴨肉のガランティーヌ
フォアグラ添え



豚バラ肉と冬野菜の
和風あんかけソースパスタ

※特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、

料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

※仕入れ状況により、食材に変更がある場合がございます。ご利用の際にはご確認ください。

※写真はイメージです。

カフェ & ダイニング

Chef's Palette