

Light meal & Sweets plan MENU

《Cakes》

洋梨とピスタチオのムース

洋梨とピスタチオのムースを2層で仕上げました。

フランボアムース

木いちごのムースに

赤いチョコレートグラサージュで仕上げました。

オレンジ風味のチョコレートムース

オレンジ果皮と果汁で味付けしたスイートチョコムース。

オレンジレアチーズケーキ

オレンジで味付けしたレアチーズケーキ。

マロンモンブラン

マロンクリームでモンブランを仕上げました。

ブルーベリーチーズパイ

ブルーベリーパイを焼きあげ

チーズクリームとフルーツで仕上げました。

クレープ

カスタードクリームといちごをクレープで包みました。

いちごのタルト

いちごとカスタードクリームでタルトを仕上げました。



《Baked & chocolate》

レモン風味のマドレーヌ

レモンの風味を活かしたマドレーヌ。

レーズンバターサンド

ホワイトチョコクリームとラムレーズンを

クッキー生地でサンドしました。

フルーツケーキ

洋酒に漬け込んだドライフルーツがアクセント。

チョコレート2種

・パッションフルーツクリームをホワイトチョコレートでコーティングしました。

・アーモンドとヘーゼルナッツを合わせたクリームをスイートチョコレートでコーティングしました。

チョコクランチ3種(ホワイト・ストロベリー・ミルク)

3つの味わいをお楽しみください。

マカロン2種(ラズベリー・ブルーベリー)

2つの味わいをお楽しみください。



《Light Meals》

ローストビーフサンド

スモークサーモンと赤キャベツ・人参ピクルスサンド

ベーコンとタマネギのキッシュ

カニとアボカドのレモン風味のマヨネーズ和えタルト仕立て

大豆舞珠のカプレーゼ仕立て

鴨のスモーク バルサミコソース



※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※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。

※写真はイメージです。