彩 雅 －Saika－

Petit Fours
プティフール

White Chocolate Ganache Tart
ホワイトチョコガナッシュタルト
白く輝く雪景色をイメージした、
季節感あふれるパティシエおすすめの一品。

Salted Caramel Macaron
塩キャラメルマカロン
コク深い塩キャラメルクリームをサンドし、
上品な味わいに仕上げました。

Plain Roll Cake
プレーンロールケーキ
洋梨をあしらったロールケーキに、雪の結晶の
チョコレートを飾り、冬の趣を映しました。

Nougat Glacé Sandwich
ヌガーグラッセサンド
なめらかな口どけのムースと
サクサクとしたメレンゲの食感のコントラストを
お楽しみください。

Earl Grey Mousse
アールグレイムース
芳醇なアールグレイの香りがふんわりと広がる
なめらかな口どけのムース。

Kinako Boule de Neige
きなこブールドネージュ
フランス語で「雪玉」を意味する焼き菓子。
口の中でほどけるようなやさしい味わいです。

Wasanbon Financier
和三盆フィナンシェ
和三盆の上品な甘みが広がるフィナンシェ。
アーモンドスライスが食感のアクセントに。

Snowflake Cookie
雪の結晶クッキー
オーロラパウダーがきらめく
雪の結晶をかたどったクッキー。

Strawberry Chocolate
ストロベリーチョコ
甘酸っぱいいちごと濃厚なチョコレートが織りなす
華やかな味わいのチョコ。

Savory
セイボリー

Truffle and Cheese Choux
トリュフとチーズのシュー
とろりとしたチーズを閉じ込め
トリュフとコンテチーズをあしらったシュークリーム。

Marinated Amberjack and Turnip with Kombu Jelly
カンパチとカブのマリネ 昆布のジュレ
カンパチとカブのマリネに、昆布のジュレを合わせ
和のエッセンスを織り交ぜました。

Cauliflower Tart
カリフラワータルト
カレーのスパイスが香る、風味豊かなタルト。
口に含むと弾けるカリフラワーピュレの
食感をお楽しみください。

LOUNGE KOMYO 光明