

Autumn Afternoon Tea



シューキャラメルポワール

ラフランスのコンポートを
添えたキャラメル
シュークリーム



マカロン マロンカシス

マロンクリームに
カシスコンフィを加えた
マカロンサンド



葡萄のミントクローブジュレ

旬の葡萄にミントとクローブを
アンフィゼした
ブドウジュレを注ぎました



シャタン

麦とココナッツの風味を
加えマロンペーストと
ブラウンシュガーを
使ったマロンケーキ



タルトノワ

くるみとピーカンナッツを
使った焼きたてタルト



ラングレ

イチヂクとオレンジを
使ったハチミツムースに
黒ビールのヴァバロアを添えて





サプライズボール

チョコレートボールの中には
スノーボールクッキーが…！

ボンボンショコラ

本日のチョコレート



小菓子とケーキキャラメル

本日の小菓子とキャラメルを
ふんだんに使った濃厚ケーキ



バターナッツのコンフィと サワークリームのタルトレット

バターでじっくりコンフィした
バターナッツにサワークリームを
合わせたタルトレットです



かぼちゃプリン

かぼちゃの風味を残した
しっとりプリン

冷製ポタージュ

さつまいもの冷製スープ



鴨のコンフィを かぼちゃのクレープで包んで

柔らかく仕上げた鴨のコンフィを
甘みのあるかぼちゃクレープで包んでおります



お芋掘り-ハーブチーズを包んで-

じっくりローストした紫芋で
ハーブチーズを包みました。
さつまいも掘りを楽しんで



パテ・ド・カンパーニュ

中には栗が詰め込まれています

芽キャベツのクロケット -ロメスコソース-

芽キャベツにアンチョビを詰めて揚げました
燻製パブリカ香るロメスコソースをあわせて