Christmas
Afternoon Tea





マカロンレンヌ
イチゴのチョコレートマカロンを
トナカイに見立てました



タルト・タタン
フランボワーズ
リンゴの風味を存分に活かして
ラズベリークリームとパイ生地
に閉じ込めました

タルトレットマロンカシス
マロンとカシスのクリームを
サクサク生地でサンドしました





モワルーショコラ
アルマニャックを加えた
大人のとろけるチョコレートケーキ



シャンパン
フリュイルージュ
赤い身のフルーツを
シャンパンジュレと合わせました



国産和栗のモンブラン
国産和栗だけを使用し
カスタードクリームと
合わせました



クリスマスボール

クリスマスのオーナメントに見立てた
チョコレートボールの中に
クッキーを閉じ込めました。



ポム

リンゴのコンポートを加えた
ホワイトチョコレートムース



本日の小菓子



本日のボンボンショコラ

赤いビュッシュドノエル

ビュッシュドノエルに見立てた
赤いシュークリームに中身はプラリネクリーム



サーモンの
パルマンティエ

ネギとほうれん草の
サーモンパルマンティエ



ローストビーフ

甘辛ローストビーフに
クランベリーとレフォールのソース



自家製
ミニバーガー



エストラゴンと生ハムのキッシュ

フレッシュエストラゴンとフランス産生ハムのキッシュ



オニオンスープ

フレンチ風
オニオンスープ