

彩 雅 – Saika –

Petit Fours プティフル

Apple Mousse りんごのムース

なめらかなりんごのムースに、ラズベリーゼリーを合わせた、
艶やかで可愛い一品。

Canelé カヌレ

カヌレの上にさつまいもクリームを絞り、
黒ごまをあしらって、和テイストに仕上げました。

Pumpkin Cream Puffs かぼちゃのシュークリーム

かぼちゃのクッキーシューに、かぼちゃのクリームを
挟んだシュークリーム。かぼちゃの種がアクセントに。

Matcha Terrine 抹茶テリーヌ

抹茶のほろ苦さと、渋皮栗の甘みが濃厚な
和スイーツ。

Pear Tart 洋梨のタルト

アーモンドクリームと洋梨を重ね、
甘酸っぱいアプリコットジャムで仕上げたタルト。

Hojicha Madeleine
ほうじ茶マドレーヌ
ほうじ茶が香るしっとりとしたマドレーヌを、
ホワイトチョコでコーティングした一品。

Hojicha Bonbon Chocolate
ほうじ茶のボンボンショコラ
香ばしいほうじ茶がふんわり香る
上品なボンボンショコラ。

Wagashi
和菓子
栗をかたどった秋らしい和菓子。
やさしい甘みと季節の彩りを楽しめます。

Savory セイボリー

Marinated Seafood and Mushrooms
魚介と茸のマリネ
ホワイトバルサミコのヴィネグレットでマリネし、
爽やかな味わいに仕上げました。

Caramelized Sweet Potatoes and Prosciutto
さつまいものキャラメリゼと生ハム
キャラメリゼしたさつまいもの甘みと
生ハムの塩味が調和する一品。

Mushroom Tart
マッシュルームのタルト
濃厚なチーズとマッシュルームの旨味が、
口いっぱいに広がります。