

アトリエ・ストロベリー by ネオホクサイ

Strawberry Dessert Buffet



カラフル・キャンバス

クリームチーズと酒粕のムースの中には苺、マンゴー、バナナのガルニチュール。ルビー、ホワイトチョコレートのグラサージュで絵具でいたずら書きしたかのようなカラフルなケーキ。



万華鏡クラッシュ

オレンジのガルニチュールを配したほうじ茶風味の黒糖ムース。カラフルチョコレートをつッピングし、まるで万華鏡のよう。



ホクサイ苺タルト

香ばしい黒ゴマプラーネを配したタルトの上には上品な甘さのカスタードと大粒苺をたっぷり冠しました。



ハレの日のフレジエ

ココナッツと白ごまのダックワーズで、はちみつ風味のバタークリームと苺をサンド。クラッシュピスタチオとフリーズドライ苺のザクザク感が印象的です。

ポルカドットショートケーキ

カモミールの香りを移したスポンジで、たっぷりの苺とアプリコットをサンド。苺フレーバーの生クリームが華やかな香りのショートケーキ。

赤い気分のシャルロット

バニラムースに苺、ラズベリー、ブラックベリーをトッピング。桃と紫蘇のジャムをサンドし、サイドにビスキュイキュイェールを配しました。

ホクサイ風赤の時代

フランボワーズショコラムースの中にフレーズデボアを忍ばせたムースケーキ。

浮世のダブルゼリー

ホワイトバルサミコ風味の白ワインゼリーとエルダーフラワーの香りを移したストロベリーのゼリー。赤すぐり、フレッシュ苺とともに。

苺ミルフィーユボート

サクサクパイの上にはフレッシュ苺、ラズベリージャム、和三盆入りのカスタードと生クリームをトッピング。

富嶽三十六景 神奈川沖 浪裏

和洋折衷

アトリエ・ストロベリー by ネオホクサイ

Strawberry Dessert Buffet



カラーペンシル

フロマージュブランのムースに、リンゴときなこのガルニチュールを配し、たっぷりの苺とクリームをトッピング。



エクレア・ジャポニズム

煎茶風味のカスタードといちごジャムを配したエクレア。



コケティッシュ・こけし

ピンクグレープフルーツムースの中にはルバーブの苺マリネ。その上に、パイナップルのクリームとマカロン、フレッシュ苺をトッピングしました。



フジヤマ・ピンク

桜の葉の塩漬け入りのパウンドケーキに、ストロベリークリーム、フレッシュ苺とエディブルフラワー、パールクラッカーをトッピング。

モン・プティ・フジ

ほんのりと山椒を効かせたラズベリーとカシスのガルニチュールを中央に、シャンパン風味のルビーチョコレートのムース。

パッションクリームタルト

パッションクリームタルトに苺をトッピング。

石庭イズムのティラミス

柚子ピールやマンゴー、バニラ入り抹茶ティラミス。フレッシュフルーツとカラフルなジェノワーズをトッピング。

アトリエの息抜きベリーシェイク

苺、ライチ、バラで作るイスパハン風味のシェイク。

ストロベリーカップケーキ

チョコチップ入りバニラ風味のカップケーキ。生クリーム、苺ソースと苺を添えて。

粋なお花見マティーニ

苺ジュレの上に、チェリームース、更に桜風味の生クリームをトッピングしたグラススイーツ。

フレッシュ苺

チョコレートファウンテン

コールド・マーブル・アイスクリーム

富嶽三十六景 神奈川沖 浪裏

とやねん

アトリエ・ストロベリー by ネオホクサイ

Strawberry Dessert Buffet



軽食 SAVORY ※日替り6種類

ポップ・ロールすし
春野菜のロリーポップ
ネオ・サンドイッチ
ローストポーク醤油グレービーソース
菜の花とあさりの醤油バターパスタ
海老のかき揚げ
サンドイッチ
本日のスープ

コーヒー(ホット)

エスプレッソ
アメリカーノ
レギュラー
カプチーノ
カフェラテ

コールド

アイスコーヒー
アイ스티ー
ウーロン茶

紅茶(ホット)

ロンネフェルトセレクション
ダーズリン
イングリッシュブレックファースト
アールグレイ
カモミール
ストロベリーフィールド
ルイボスチェリーブロッサム
レッドベリーズ
バーベナ

Ronnefeldt

TEA EXCELLENCE SINCE 1823

富嶽三十六景 神奈川沖
浪裏

しずか