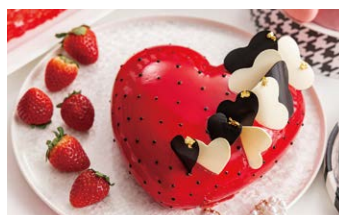


1 アジョリーハート



ルビーチョコレートとムースの中にストロベリー、ライチ、ラズベリーのクリームとライチのコンポートを層にした、爽やかな味わいのムースケーキ。

2 ボタン・ミニヨン



バニラビーンズとシナモン香る白ワインのジュレとアプリコットクリームを合わせた、アーモンドブラリネのパバロアムース。苺とボタン型チョコレートをつまみトッピングしました。

3 ストロベリータルト a la Hat



アーモンド香るタルトに、ライムとレモンのクリームを広げ、大粒の苺をたっぷりに乗せました。仕上げにディプロマットクリームを合わせています。

4 サン格拉斯ちゃんへ捧げるタルト



タルト中央にジャンドゥーヤのムースを配し、その周りにバナナとパッション、苺のクリームを入れたシュークリームを並べ、仕上げに苺とサン格拉斯ちゃんのチョコレートをトッピング。

5 マーブルオートクチュール



ルバーブ、ブルーベリー、ストロベリーのコンフィチュールでマーブル模様を描いた、甘酸っぱさが広がるチーズケーキ。

6 ストロベリー・ブラックドレス



ココアスポンジにコーヒースロップを染み込ませ、マスカルポーネクリームと苺、ブルーベリー、ブラックベリーを重ねた、ティラミス風のオープンサンドショートケーキ。

7 トロピカルベリーガーデン



ストロベリー、マンゴー、パッションフルーツのコンポートを合わせた抹茶ムースケーキ。クラッシュピスタチオがアクセントになっています。

8 ベリーベリークラッチ



サクサクのパイ生地に、なめらかなカスタードとコクのあるピスタチオクリームを絞り、みずみずしい苺とラズベリーをトッピング。クリームのまろやかさとベリーの甘酸っぱさを楽しめる一品です。

9 ストロベリーハニードレス



苺ピューレとハニーのゼリー仕立てをトッピングし、たっぷりのクリームを重ねたミルククレープ。苺と蜂蜜の香りがふわりと広がる華やかな一品です。

10 ストロベリーモザイク



ラズベリーとルビーグレープフルーツのゼリーで包み込み、苺ゼリーを忍ばせたレアチーズムース。

11 ストロベリーファッシュionスタ



赤ずぐりのゼリーと苺ジャムを重ね、やさしいカモミールの香りをまとわせたホワイトチョコレートムース。ベリーの甘酸っぱさとホワイトチョコのまろやかさが引き立つ、華やかな一品です。

12 ブロッサムピンク



シフォンケーキのように軽やかな苺と桜風味のスポンジに、ホワイトチョコレートクリームをたっぷり絞り、仕上げに苺をトッピングしました。

13 ベルガモット・ガールズロール



ラズベリージャム入りのロールケーキにベルガモットクリームを重ね、苺パウダーとフレッシュ苺をトッピングしました。

18 スパイスガールズ



アニスとシナモンが香る苺ゼリーの上に、苺クリームを重ねました。

14 オランジェプティショコラ



オレンジコンフィチュールのほろ苦さが際立つチョコレートカップケーキに、苺とリップ型チョコレートをトッピングしました。

19 モノクロバブルムース



黒ごまのムースに、黒糖漬けのブラックタピオカときな粉クリームを合わせ、仕上げに苺をトッピングしました。

15 キャロットプティシャポー



キャロットケーキの中にクランベリージャムを絞り、上からクリームチーズクリームをトッピング。カヌレ型で焼き上げた、かわいらしい一品です。

20 パンナコッタ・ルージュ



オレンジ風味のパンナコッタに、苺のソースと生クリーム、フレッシュ苺をトッピングしました。

16 ストロベリーペタル



アールグレイ香るなめらかなムースの中に、林檎のコンポートを忍ばせ、トップには花びらのように可憐な苺ゼリーをのせた、華やかな味わいのムースケーキです。

21 シャンパンストロベリー



苺、ラズベリー、ヨーグルトを混ぜ合わせたシャンパン風味の苺シェイク。

17 ブラックベリーダイヤモンド



カカオバリー 64%のブラックチョコレートにストロベリーガナッシュを合わせた、濃厚なチョコレートタルト。

*チョコレートファウンテン

・レッド ・ブラック

*アイスクリームステーション

セイヴォリー

- ・チェリートマトとモッツアレラ
バルサミコジュレとストロベリーパール添え
- ・ブロッコリーとポテトのフリッタータ
クリームチーズとザクロモラセス
- ・スイート&サワーミートボール 春野菜添え
- ・白身魚のバイク クラムチャウダーソース
- ・筍ときのこの炊き込みご飯 など

