

### 1 アジョリーハート



ルビーチョコレートの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・ミニョン



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、アーモンドプラリネのババロアムース。苺とボタン型チョコレートをたっぷり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と乗せました。仕上げにディプロマットクリームを合わせています。

### 4 サングラスちゃんへ捧げるタルト



タルト中央にジャンドウ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、仕上げに苺とサングラス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シ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ブ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ヂ



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ブラー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ョニスタ



赤す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。

## 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。

## 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。カヌレ型で焼きました。かわいらしい一品です。

## 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。

## 17 ブラックベリーダイヤモンド



カカオバー 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。

## 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。

## 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。

## 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。

## 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。

### \*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

## セイヴィオリー

- ・チェリートマトとモツ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
- ・白身魚のベイク 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

