

Hilton Tokyo Marble Lounge

Marie-Antoinette La Finale

スイーツ&セイボリーメニュー



1. レーヌ・ド・フィグ

赤ワインとローズマリーが優雅に香るシロップを染み込ませたスポンジに、なめらかなマスカルポーネシャンティとフレッシュフィグを重ねました。果実の豊かな甘みと芳醇な香りが織りなす、秋ならではの味わいをご堪能いただけます。



2. クロンヌ・ドランジュ

オレンジ香るバターケーキをクレープオレンジマーマレードで包み、なめらかなバニラクリームを添えました。フレッシュオレンジ、ブルーベリー、レッドカラントをリースのように飾り、柑橘の風味とリッチなバターのコクをお楽しみいただけます。



3. ガトー・サントノーレ

サクサクと軽やかなパイ生地に、ヘーゼルナッツカスタードクリームと、ほうじ茶がやさしく香るシャンティクリームをたっぷり絞りました。ピスタチオクリームを忍ばせ、キャラメルでコーティングしたプチシュを乗せ、ナッツのコクとほうじ茶の余韻をご堪能いただけます。



4. トゥールビヨン・ド・ヴィオレット

軽やかなジェノワーズに、ブルーベリーとスミレの香りが優雅に広がるコンポートを合わせ、なめらかなクリームを重ねました。バニラクリームを美しい渦模様に絞り、フレッシュベリーとマカロンを添えた、ヴェルサイユの華麗さを思わせるエレガントな一品です。



5. ペルル・ド・ラヴァンド

ラベンダーが香るムースの中に、巨峰の瑞々しいジュレと、ヴァローナマンジャリを用いた豊かなカカオの風味が広がるダークチョコレートスポンジを閉じ込めました。ハニカムチョコレートとサブレが食感のアクセントを添え、果実味とカカオが織りなす余韻をお楽しみいただけます。



6. ヴール・ド・マロン

なめらかなマロンムースの中にカシスコンフィチュール、さらに烏龍茶がほのかに香るビスキュイ・ジョコンドを重ねました。カシスシャンティクリームを合わせ、栗のやさしい甘みとカシスの爽やかな酸味が美しく調和します。



7. ヴァンダンジュ・ロワイヤル

ジャスミンがほのかに香るフロマージュブランムースに、シャインマスカットとぶどうを贅沢に飾ったタルト。ブラックチョコレートとホワイトチョコレートのデコレーションが華やかさを添え、みずみずしい果実の甘みと心地よい酸味をお楽しみいただけます。



9. エクレール・アラベスク

エクレアを思わせるフォルムのパストリーはホワイトチョコレートクリームとラズベリージャムを合わせた一品。繊細なアラベスク模様のチョコレートとフレッシュラズベリーをあしらひ、上品な甘みと酸味が調和します。



11. ポム・ロワイヤル

シナモンを利かせたりんごのコンポートを、ローズエッセンスを加えたホワイトチョコレートムースで包み込みました。艶やかなピンクのグラサージュでりんごを思わせる愛らしいフォルムが印象的です。



13. ポワール・ドール

洋梨のやさしい甘みが広がるムースに、ほのかな酸味を添えるマルメロのジュレをマッチング。シャンティクリームとみずみずしい洋梨を飾り、キャンディジンジャーが心地よいアクセントを添えます。



8. ドーフィン・ティアラ

オレンジゼストをほのかに利かせたマロンムースに、いちじくとタイムのコンポートを閉じ込めました。艶やかなパープルグラサージュで仕上げ、トップにはモンブランクリームとキャンディードマロンを添えています。



10. ペルル・ド・マリー

パープルチョコレートでコーティングしたシューの中にはベルガモットが優雅に香るアールグレーのディプロマットクリームとラムレーズンクリームを重ねました。2つのクリームが織りなす、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



12. プティ・トリアノン・ローズ

ローズとライチのムースの中にラズベリーコンポートを配したバラのフォルムが美しいプチガトー。



14. ロゼ・ド・ポム

りんごのジュレに、バニラとストロベリーの2層のパンナコッタを重ねました。軽やかなバニラシャンティを添え、フレッシュなふじりんごといちごを添えたグラススイーツ。



15. ヴェルジェ・ロワイヤル

いちじくとミックスベリーのコンポートに、軽やかなバニラシャ
ンティを重ねました。アーモンドマカロンやフレンチメレンゲ、
フレッシュいちじくをトッピングした華やかな一品。



16. ロゼ・フランボワーズ

ディルがほのかに香るスパークリングワインゼリーに、フレ
ッシュラズベリーを合わせました。



17. ジャルダン・スクレ

ラズベリーとハイビスカスが華やかに香るクリームに、フレッシュ
ベリーとサクサクのメレンゲ、グラノーラを重ねました。甘酸
っぱい果実の風味と軽やかな食感をお楽しみいただけます。



王妃のデザート・アトリエ

こちらのメニューはライブステーションでお楽しみいただけます。



18. バニラ香るフレンチトースト



19. クリームブリュレ



20. 抹茶ティラミス



21. ワッフル

セイボリー

トリュフ香るローストチキンや魚介の旨み溢れるアクアパッツァなど、王妃のラストダンスにふさわしい贅沢なお食事9種類をご用意します。



トリュフ香るローストチキンや魚介の旨み溢れるアクアパッツァなど、王妃のラストダンスにふさわしい贅沢なお食事9種類をご用意します。

- ・ローストチキントリュフクリームソース
 - ・アクアパッツァ
 - ・スモークサーモンと栗のライスサラダ
 - ・パンプキンムース メープルウォールナッツを添え
 - ・ケーキサレ ペコリーノチーズ
- など9種類