『King & Queenのクリスマス』スイーツビュッフェ

スイーツ&セイヴォリーメニュー



1. ロイヤル・レッドカーペット

ジェノワーズ生地で苺をサンドしたショートケーキ。たっぷりのシャンティクリームをまとい、中央にトッピングしたレッドカーペットイメージのレッド・クランブルとフレッシュベリーが優雅な一品。



2. マジェスティック・クッション

ふわふわ食感のシトラスシフォンケーキに、濃厚なバニラとマスカルポーネのクリームを挟み、鮮やかな色合いのフレッシュベリーをリースのようにトッピングしました。



3. クリスマスリースの宝石箱

フレッシュフルーツやベリーが輝く宝石箱のような一品。カラマンシーの爽やかなムースにパッションフルーツのゼリーとココナッツ・ダコワーズのメレンゲケーキを合わました。



4. ロイヤル・クラウン

クランベリーと胡桃のローストと共に焼き上げる紅茶のパウンドケーキ。クグロフ型でしっとりと焼き上げ、無花果やたっぷりのアイシングで装い、香り高い王冠のようにビュッフェ台を彩ります。



5. ヘリテージ・オーナメント

フルーティーな酸味が特徴のヴァローナ社のダークチョコレート、マンジャリにキャンディ・オレンジを合わせたムースケーキ。ロイヤルレースを思わせるチュイルと濃厚なチョコレートの風味がリッチな味わいです。



6. 女王陛下のルビードレス

シナモンなどのスパイスを利かせたビスケット、スペキュロスに甘酸っぱいベリーコンポートを忍ばせたアーモンドムースを合わせました。



7. プリンセス・ティアラ

刻んだチェリーとふじりんごを乗せて焼いたアーモンドタルトに、ジャスミンが優雅に香るグアバムースを合わせた一品。



8. 純白の王座

濃厚なカカオクッキーに、香ばしいピスタチオムースと爽やかな酸味のブラッドオレンジジュレを重ね、シトラスゼストを加えたメレンゲで仕上げました。



9. プリンセスのブローチ

しっとり焼き上げたチョコレートスポンジに、ザクザク食感のピスタチオクロッカンと、ピスタチオとベリーのムースを合わせ、ベリーコンフィチュールとラズベリーをトッピングしました。



10. 王妃のジュエリー

スターアニスをほのかに効かせた苺のコンポートと甘酸っぱいルビーチョコレートのムースを重ねたタルト。艶やかなピンクのグラサージュで包み、パールクラッカンの軽やかな食感がアクセントに。



11. ゴールデン・パルファン

キャンディジンジャーの心地よい刺激とほのかなバニラ風味が広がるミニカップケーキに、くちどけの良いバニラクリームを絞りました。



12. フィナーレを彩るロイヤルツリー

アーモンド、ピスタチオ、クルミを詰めたチョコレートタルトの上に、ピスタチオのガナッシュクリームをツリーのように絞ったクリスマスらしいミニタルト。



13. プレシャス・ホワイト

ヴァローナ社のチョコレート グアナラを使用したほろ苦いガナッシュに、バナナのベルベットムースの組み合わせが上品な甘さの一品。



14. ミニキャンドル・ライト

コーヒー風味のホワイトチョコレートムースに、パッションフルーツゼリーの酸味とアプリコットコンポートの食感がアクセントに。



15. プリンセスのお気に入り

マロングラッセと一緒に焼き上げた芳ばしい黒ゴマ風味のミニカヌレ。



16. 女王陛下に捧げるアンサンブル

レモン、オレンジ、グレープフルーツの3種のゼリーを重ね、フレッシュフルーツをトッピングした爽やかなグラススイーツ。



17. クイーンの夜更かしベルベット・ジュレ

クリスマスの定番、赤ワインにスパイスやフルーツを加えて作るグリューワインをゼリー仕立てにアレンジしたグラススイーツ。シナモン香るバタークランブルとディプロマットクリームを添えてお楽しみいただけます。



18. 王様が密かに味わうデカダント・ショコラ

濃厚なカシスクリームに甘酸っぱいチェリーコンポートを合わせ、スパイス香るビスケット”スペキュロス”の上に重ねたリッチな味わいのグラススイーツ。



19. 王家の聖杯

抹茶とバニラの2種類のパンナコッタを重ね、甘酸っぱいラズベリークーリ、ホイップクリーム、フレッシュベリーを華やかにあしらいました。



20. キングの祝杯 フィナーレ・ブラン

りんごと洋梨を漬けた白ワインに、シナモンとカルダモンでスパイスの風味を効かせ、柚子ピールで冬らしく仕上げたホットワイン。

21. チョコレートファウンテン

ヴァローナ社「インスピレーション・ユズ」

LIVE

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。





22. ホワイトモンブラン

マラスキーノチェリーと洋梨のタルトに、スイートポテトとクリームチーズを合わせたクリームを、シェフが目の前で極細に絞ります。フレッシュ苺とスノーシュガーのトッピングがクリスマス感を演出するライブスイーツ。

23. アイスクリーム

・バニラ　・チョコレート
・ストロベリー　・季節のフルーツ

24. ソフトクリーム

セイヴォリー

寒い季節に嬉しい温かいメニューを含む、シェフ特製9種類のお食事をご用意。
遅めのランチとしてもしっかりとご満足いただけるラインアップです。







LIVE



トマトとチーズのかぼちゃニョッキグラタン

- 鶏肉と野菜の蒸し煮、オレンジバルサミコドレッシング
- シーザーサラダ
- ビーツケークサレ
- スモークポテトのムース
- ローストチキン ハニーマスタードソース
- 白身魚のソテー トリュフ風味のブールブランソース
- ベイクドポテト、ソーセージ、ブロッコリー
- 冬野菜のジェノバ風ミネストローネ