

タルトセゾン シャインマスカット

サクサクのタルトに２種のクリームを重ね
シャインマスカットをたっぷりと



葡萄のナージュ

フレッシュな巨峰のソルベを
スープ、果実とご一緒に



プレミアムショートケーキ

シャインマスカットの芳醇な香りと
爽やかなクリームの一体感



コーヒーゼリー

幻の高級珈琲豆「トアルコトラジャ」を使用
シナモン風味のガナッシュ、
グラスヴァニーユとともに



水晶文旦のジュレ

爽やかな甘みと酸味の水晶文旦を
ジュレ、ソルベ、グラニテに



ミロワール

スイートチョコレートのムースケーキ
ベリーのムースを中に忍ばせて
さっぱりとした後味に



キャラメルショコラバナーヌ

芳醇なキャラメルのショコラムースと
バナナを味わえる贅沢な一品



ジャルダン・ピスターシュ

濃厚で香り高いピスタチオのムースに
甘酸っぱいフランボワーズソースを忍ばせた
上品で華やかな味わい



モンブラン

金糸のような極細ペーストが織りなす
ほどける口どけと
和栗香るうかい特製モンブラン



プリン・ア・ラ・モード

マダガスカル産バニラが香るプリンと
北海道根釧区の生クリーム＆フルーツ



ザッハトルテ

アンズジャムを挟んだチョコレート生地に
シャリシャリ食感のチョコレートを掛けて

AZAMINO Ukai-tei