

彩雅 - Saika -

Petits Fours プティフル

Matcha Citrus Opera 抹茶柑橘オペラ

濃厚な抹茶と爽やかな柑橘が織りなす
和風オペラ。

Matcha Mousse 抹茶ムース

なめらかな抹茶ムースに生クリームと
アプリコットジャムをのせ、
お花に見立てた可愛い一品。

Citrus Jelly 柑橘ゼリー

瑞々しい柑橘を使用した
爽やかな味わいのゼリー。

Kumquat Marton 金柑マカロン

柑橘のバタークリームを挟み、
金柑をのせたマカロン。

Matcha Anko Butter Madeleine 抹茶あんバターマドレーヌ

優しい甘さのあんことコク深いバターを、
ほろ苦い抹茶のマドレーヌで挟んだ一品。

Matcha Mont Blanc Tart 抹茶モンブランタルト

サクサク食感のタルトに
香り高い抹茶クリームを合わせました。

Matcha Cream Puff 抹茶シュークリーム

濃厚な抹茶クリームが入った
ふわふわのシュー生地、
香ばしい胡麻チュイルを添えて。

Savory セイボリー

Green Peas Sphere グリーンピースのスフェール

ベーコンと玉ねぎの塩味が効いたタルトに、
滑らかで優しい甘みの
グリーンピースのスフェールを重ねました。

Corn Tart トウモロコシのタルト

香ばしく炙ったトウモロコシの甘みを、
濃厚なプレーチーズのタルトが引き立てます。

Chickpea Galette ひよこ豆のガレット

粉末状にしたひよこ豆に
パルミジャーノレッジャーノを
練りこみ揚げたガレット。