

## 【ニューデザートブック】目次

はじめに

### A Fruits

#### ベリー

あまおうと黒トリュフのズッパ

有機苺の一皿、パサリヤージュのジュレ

有機苺のミルフィーユ、トンカ豆のグラス添え

苺のマリネ、ヴィンサントのゼリーとホワイトチョコのジェラート添え

ジャガ芋のニョッキ苺詰め サバイオーネソース

いちごのクロッカン、超バニラ

イチゴと黒トリュフのマシュマロ キャラメルジェラート添え

モッツアレラとマスカルポーネのジェラートを浮かせた苺のスープ

いちごのクラフティとグラス・ヴァニージュ

いちごとショコラの大福

そばの実の苺雑炊

苺のふわふわ揚げ、粉糖がけ、桂花風味のアイス添え

浮巢苺

米こうじの甘酒と苺のみつ豆風

桃苺羹

苺桜餅

マスカルポーネとベリーのスフレ、バニラジェラート添え

クレーマ・シブーストとベリーのマリナート

パンナコッタといろいろベリーのサラダ アマレット風味

シャンパン苺

山楂子（サンザシ）ゼリーとベリーのスカッシュ

#### 柑橘

オレンジのトルティーノ チョコレートのジェラート添え

ビニエフリット オレンジのソルベ添え

バレンシアオレンジのタルト

極早生みかんとマスカルポーネ・チーズのスフレ

みかんのラッテ・パンナ

日向夏のグラタン仕立て、ヨーグルトのセミフレッド添え

## 簾柑

白玉だんごとオレンジ 甘酒入り温かいシロップで  
みかん餅 温みるく 陳皮添え  
温州みかんと柿のゼリー あんず風味  
温州みかんのコンポート  
デコポンのフリッタータ、ヨーグルトのソルベ添え  
コアントローでマセレしたデコポン、カンパリのグラニテ添え  
ジュニエブル豆腐とグレープフルーツのジュレ  
グレープフルーツのゼリー寄せ バナナのソース

## 夏滴柑

ピンクグレープフルーツとカエルの脂肪のシロップ仕立て  
いよかんのシャーベットとゼリー寄せ  
いよかんの市松寄せ  
スプマンテのグラニテ 金柑のコンポートがけ  
フォアグラのデザート レモンのソルベ添え  
グレープフルーツとオレンジのカンパリゼリー寄せ  
パイナップルのジェラートとそよごのハチミツ添え  
はっさくとみかんのジュレ サフラン風味 シャルトリューズのグラニテ添え  
タロッコオレンジとチョコレートのスフレ  
香りをつけたグレープフルーツのコンフィ添え  
レモンのタルトレット、オレンジのチップ添え  
韃靼そば粉のクレープ、オレンジとグレープフルーツ仕立て、香醋蜂蜜ソース  
ライム、ピンクグレープフルーツ、バレンシアオレンジのジュレ  
ゆず切り、アリコノワールのシロップ煮とヨーグルトのソルベ  
柚子の葛切り  
柚子練乳どり 引茶みるく  
ゆずソルベ

## バナナ

バナナのきんつば仕立て、レンズ豆とそば粉の蒸し羊羹とココナッツのグラス添え  
バナナのフランベ  
バナナのテリーヌ エピス風味 ワッフルとヨーグルトジェラート添え  
メープル風味のアイスクリーム バナナシート添え

## パイナップル

ゴールドデンパインのカタラーナ ピンクペッパー風味

紅玉とアナナスのロースト

## マンゴー

マンゴープリン

マンゴープリン

マンゴーアイス 杏仁エスプーマ添え

## パパイア

白きくらげとパパイアの蒸しデザート

## スイカ

スイカのシャーベットとゼリー

スイカとバニラ風味の峰岡豆腐、バジリコのグラニテを添えて

すいかみつめ

すいかの水玉ゼリー すいかのジュース

## メロン

メロンのスムージー ソーテルヌのジュレとともに

カモミールのところてん仕立てとメロンのスープ、白玉入り

メロンのジェラティーナ、牛乳のジェラート添え

## パッションフルーツ

パッションフルーツのクレームブリュレ ココナッツのジェラート添え

## リンゴ

リンゴのタタン ラムレーズンのジェラート添え

焼きりんご 黒トリュフ風味

林檎黒糖煮き 酢橘と青林檎ジュレ

紅玉りんごと薩摩芋のグラタン

ジャックローズ

紅玉のスフォリアティーナ

## カキ

柿のグラタン アーモンド風味

干し柿の苺バター博多寄せ

柿とパイナップルの杏露酒マリネ

柿羹 おれんじぶどう酒煮き 香りリキュール  
柿とあんぼ柿、シコレのバシュラン  
江戸柿のソルベ  
柿のシェイク

## モモ

ベリーニ  
桃づくし ~桃七変化~

## ナシ

洋梨と和梨のマCHEDONIA、ライムのジェラート添え  
焼きブリオッシュとラ・フランスのロックフォール・チーズ・クリーム和え  
洋梨のクラフティ バニラのジェラート添え  
洋梨のゼリー、栗のアイスクリーム

## イチジク

イチジクのコンポートとババ ヤギ乳チーズのジェラート添え  
いちじくのタルト  
無花果のおかき揚げ サンタンドレ・チーズ  
いちじくと白きくらげの蒸しスープ  
黒いちじくのフリットと、アマレットのセミフレッド

## ブドウ

ゆず風味の巨峰ムースとジュレ  
巨峰のゼリー寄せ レーズンソース

## ミックス

チャイニーズパフェ  
フルーツのチャー  
季節のフルーツのジュレ ココナッツのグラニータ添え  
酸梅湯のサンテリア 金木犀のシャーベット添え  
秋のフルーツのコンポスタ盛り合わせ  
ジェラートとグラニータ盛り合わせ  
夏の果物 梨のジュレ  
フルーツとヨーグルトのロールケーキ キーウィのジェラート添え

## ドライフルーツ

ドライフルーツとナッツのセミフレッド

ドライフルーツとナッツ、バナナのスティック春巻き

ドライフルーツのトルタ

## B Vegetables, Beans, Chocolate, etc.

### トマト

トマトのカステラ、ソース・トマト

フルーツトマトのゼリー パッションフルーツ

シャーベット マルカルポーネココナッツソース

黄色いトマトのゼリーとスープ

トマト 酒みつ煮き レモン皮添え

フルーツトマトのすり流し

### サツマ芋、紫芋

さつま芋の蒸し菓子

黄金千貫のコンフィ、姫神芋のアイスとクロッカ “ミラヴィル風”

二色の紅召餅

さつま芋の飴だき

金木犀入り芋羊羹

紅芋ぷりん 緑豆添え

紫芋の白玉汁粉

### カボチャ

南瓜プリンと南瓜のアイスクリーム

### 冬瓜

冬瓜のサフランシロップ煮 シャンパン風味

### 根菜

小かぶと甘夏のコンポート

れんこんとあずきのクロケット、キンモクセイ風味 フロマージュ・ブランのソルベ

れんこん餅 冷製 引茶汁粉

ショコラのホットケーキとゴボウのグラス

牛蒡の麦焦がし

百合根まんじゅう葛湯がけ  
百合根のスープ 温かい黒糖豆乳プリン  
ゆり根の春巻き 紅茶とカルダモン風味

## フキ

蒟蒻茶巾 叩きメロン  
フキのパネ カライブのソルベ  
ふきのとうのアイスクリーム ふきのとうの天ぷら、メープルシロップ和え

## 米

寿司型ごはんプリン 盛り合わせ  
もち米のアイス  
抹茶風味のイタリア米リ・オ・レ  
黒米とココナッツミルクのチェー

## 粟

粟のチェー  
粟麩ぜんさい 韃靼蕎麦の実

## タピオカ

緑豆入りタピオカだんごのチェー  
黒タピオカとフロマージュ・ブラン ロイタルミルクティーのジュレ  
ブラックタピオカ入りベトナムコーヒー

## 小豆、黒豆、枝豆、緑豆、豆腐

あずきのムース “水羊羹仕立て”  
小倉アイス最中  
陳皮と小倉餡の揚げ餃子  
マレーシア風お汁粉  
黒豆のココナッツミルクスープ 黒糖のアイスクリーム添え  
丹波黒豆汁粉 みらく白玉 へぎ柚子  
だだ茶豆の冷たい汁粉 わさびのムース  
りんごと丹波黒豆のパンケーキ  
白玉の緑豆包み 生姜シロップ  
緑豆と葛のチェー  
豆腐のシンジャーシロップ

黒タピオカと豆乳プリンの生姜シロップ

豆乳あんにな豆腐 新生姜のゼリー、フルーツ添え

## ナッツ

藻塩のアイスとナッツのサラダ

くるみの台湾風ミルフィーユとマスカルポーネのグラス

リコッタ・チーズとヘーゼルナッツのフラン

アーモンドの香りの桃源餅

ピスタチオのブリュレ チョコレートのアイスクリーム添え

ピスタチオのラヴィオリ

ピスタチオのクレマ・カタナーラ

## 栗

イタリア産焼き栗とカスターニャッチョ

栗のパルフェとホット抹茶 和梨のグラニテをのせて

栗のトルタ、ローズマリーのジェラート添え

モンブラン ホンダ風

栗珈琲煮 珈琲 葛、甘ゼリー、みるく添え

栗の茶碗蒸し、カラメル風味

栗金時

## ゴマ

揚げ胡麻だんご

白と黒の胡麻プリン

ごまのブランマンジェ イチゴのスープ仕立て

黒胡麻プリン

胡麻のブランマンジェ 抹茶ソース

胡麻だんご

## ココナッツ

ココナッツ白玉の黒胡麻ソース

カスタード入りココナッツだんご

ココナッツミルクのブランマンジェ マンゴーソース

## 梅

梅干しのゼリー

紅梅どうふ、青梅ソース

## ハスカップ

ハスカップとココナッツのシャーベット

## 中国・台湾・韓国素材

杏仁アイスのカラメルソースがけ

杏仁豆腐、山楂子（サンザシ）風味の苺のソース

杏仁豆腐

愛玉ゼリーの桂花シロップ仕立て

五味子（オミジャ）ゼリー

愛玉子と中国茶のクリームあんみつ

クコの実のジャムを添えたブーニュ

黒蜜入り葉膳茶

チャー

## 粉類

モヒート

木に実ったリンゴパイ

ババ

チャイニーズドーナツ（開口笑）

サク咲く桜パイ

祝餅 ～五粮液の香りで～

くわいのひし形餅

葛切り

桜の葛切り 黒蜜添え

## チョコレート

バナナの香りのホワイトチョコレートムースとバローナチョコレートムース

バジリコクリームで和えたフルーツ、ショコラのクレープ包み

チョコレートとバナナのピッツァ

ショコラの葛ヴァヴァロアとプティポワのグラス

温かいチョコレートのニョッキ パッションフルーツとともに

ショコラぜんざい

温かいチョコレートのトルタ

ビターチョコレートとセモリナのフリット

ほろ苦いチョコレートのマカロンとムース フランボワーズのサラダ添え  
冷凍みかんとチョコレートのトルティーノ ヤギ乳チーズのジェラート添え

### コーヒー

エスプレッソのブディーノ、グラッパのジェラート添え  
エスプレッソのヴァヴァロアとショウガのコンフィ

### 茶

京番茶かるかん 豆乳はちみつ  
やぶきたあんみつ  
ほうじ茶のブランマンジェ  
抹茶のロールケーキ 秋バージョン  
ジャスミン茶のクレーム・ブリュレ  
ライチ紅茶の生チョコ  
キーマン紅茶のプリン  
プーアルミルクティー豆腐

### 乳製品

ティラミス  
ビアンコマンジャーレ 紅玉とアナナスのカラメラート添え  
中華風カスタードの揚げ菓子  
酒粕チーズ 生姜クリーム  
フローズンヨーグルト

### 卵

エッグタルト  
春菊玉子

### 黒糖

マレーシア風カステラ  
黒糖白玉

### 酢

黒酢アイス  
フルーツマトとバローロピネガーのスープ

## スパイス

ストロベリーとタスマニアベリーのベリーベリー八つ橋 ~苺ミルク風味~  
ショウガのブランマンジェとマンゴーのスープ、ショウガのグラニテ添え  
四川省産フレッシュ青山椒のシャーベット  
八角のパウンドケーキ

## ハーブ

グレープフルーツと香菜のグラニテ  
大葉の蒸しパン  
アイスクリームと香菜ウエハース  
マスタードリーフのグラニテ  
香菜パウンドケーキ