

【レストランのデザート】目次

1 ゼリー、プリン etc.

グレープフルーツに軽く香辛料をきかせたジュレ
ヨーグルトのソルベを添えて
(プティ・バトー/笹川幸治)

クレーム・ブリュレを入れたサクランボのタピオカもち
新じゅんさいと青柚子のジュレ
(コム・シノワ The Ocean/荘司 索)

白あんを入れたイチゴのタピオカもち
シャンパンとともに
(コム・シノワ The Ocean/荘司 索)

朱一家のマンゴープリン
(コム・シノワ The Ocean/荘司 索)

日向夏のゼリー寄せ ローズマリー風味
蜂蜜アイス添え
(エクロール/長谷川 豊)

ヴァニラ風味の葛切り
ココナッツミルクスープ仕立て
(トレフ ミヤモト/宮本雅彦)

桃のブディーノ ストレーガ風味
(ピノサリーチェ/赤松恭子)

ラッテ・イン・ピエーディ、
アマレット風味のヴァニラソース添え
(ヴォーロ・コズィ/西口大輔)

ゼリーとクリームのクーブ仕立て
ミックスフルーツのソルベを添えて
(ル・シズィエム・サンス/ドミニク・コルビ)

和三盆糖のパンナ・コッタ
(イル・ジョット/高橋直史)

群馬県産ミルティーユ 赤ワインと葛のラケ
(ランベリー/岸本直人 森田一瀬)

桃のコンポート コンポートのジュレと
ヨーグルトのパンナ・コッタ
(フェリチタ/岡谷文雄)

酸梅湯ゼリーのフルーツポンチっぽく
(ラヴェニール・チャイナ/今村浩之)

柑橘のモザイク仕立て ローズマリーの香り
(フェリチタ/岡谷文雄)

牛乳プリン
(馥香/高木秋廣)

プーアール茶ゼリー
(馥香/高木秋廣)

黄な粉のプリン
(ラヴェニール・チャイナ/今村浩之)

もものプリン
(ラヴェニール・チャイナ/今村浩之)

葛切り
(樋口/樋口一人)

杏仁豆腐

(樋口/樋口一人)

木桶入りアンニン豆腐

(御田町 桃の木/小林武志)

蘇の牛乳プリン

(龍圓/栖原一之)

楊貴妃の愛したライチ茶ゼリー

(龍天門/陳 啓明)

中国風マンゴープリン

(龍天門/陳 啓明)

ニガウリゼリーのレモンゼリーがけ

二種スイカゼリー 二色重ねの胡麻ムース

(馥香/高木秋廣)

ボネ

(イル・ジョット/高橋直史)

胡麻のブラジルプリン

(エルルカン・ビス/伊東淳一)

ピアンコ・マンジャーレ

(ピノサリーチェ/赤松恭子)

2 フルーツ

みかんのオリエンタル

(エルルカン・ビス/伊東淳一)

オレンジフラワー風味のマシュマロ

(タテルヨシノ/奥村充也)

デコボンとそのジュレで和えたグラスデザート

ヨーグルトソルベ添え

(ラ・リューン/永田敬一郎)

オレンジのミルクレープ ヴァニラのグリッシーニ

ミントのゼリー オレンジのソルベガリアーノ風味

(チポリーノ/小泉秀平)

黒酢でコンポートしたアメリカンチェリーに

バニラアイス添えて

(プティ・バター/笹川幸治)

赤いフルーツとマーシュのサラダ

苺のヴィネグレット

(タテルヨシノ/奥村充也)

苺、ベリー類のマラスキーノ風味

ホワイトチョコのムースのせ

(エクロール/長谷川 豊)

季節のフルーツのダコワーズ、

ブルゴーニュのカシス風味

(ル・シズィエム・サンス/ドミニク・コルビ)

マスカルポーネムース バルサミコ風味の苺と

フルーツマト チュイルダンテール ミルクジェラート

苺クーリ ホワイトチョコレートのエミュルショネ

(シュマン/小玉弘道)

桃のコンポート ベルベージュ風味

(ル・ブルギニオン/菊地美升)

桃のスープ ヴァニラのグラス添え

(ペルージュ/栗岡 敦)

桃のパルフェ クリュ ジュレの一皿
(ビストロ・ド・ラ・シテ/古屋壮一)

ネクタリンのタルト
(MIYAHARA/宮原寿安)

柿のタタン
(シェ・トモ/市川知志)

洋なしとみかんのロースト 赤ワイン風味
ヨーグルトとみかんのハチミツのジェラート添え
(イル・チプレッソ/高島朋樹)

焼きりんごのドリル
(エルルカン・ビス/伊東淳一)

おばあちゃんの思い出 タルトタタン
キャランバールのバトン添え
(ル・シズィエム・サンス/ドミニク・コルビ)

メープルシロップ、マスカットバルサミコで
エチューベした林檎のタルト仕立て
ローゼル風味のコンポート添え
(オ・デリス・ド・本郷/西村和浩)

巨峰のスープ 白胡椒風味のヴァニラアイス添え
(エクロール/長谷川 豊)

イチジクのロティー バルサミコとバジル風味
イチジク入りバニラのグラス添え
(ペルージュ/栗岡 敦)

ノルウェー風 洋梨のロースト、
アンフュージョンのタピオカ添え
(レストランFEU/松本浩之)

杏仁豆腐をのせた洋梨の金木犀ワイン煮、
金木犀花ソースかけ
(神田 雲林/成毛幸雄)

キャラメル・ポワール
(ラ ファランドール/稲元 亘)

パッションフルーツとマンゴーのアントルメ
バニラアイスクリームを添えて
(ル・シズィエム・サンス/ドミニク・コルビ)

マンゴーのミルフィーユ
パッションフルーツのジュレとココナッツのソルベ
(ペルージュ/栗岡 敦)

ヤンバル産マンゴーとライム、
マンゴーのムースとパッションのアガー、
黒蜜のモワルー
(ランベリー/岸本直人 森田一頼)

トロピカルフルーツのクロッカン
《ソルベ ブリュノワーズ ココナッツのリオレ》
(オマーージュ/荒井 昇)

グレープフルーツとマンゴータピオカの
スウィーツ
(龍天門/陳 啓明)

柿と梨のスパイシー白ワイン漬け
(神田 雲林/成毛幸雄)

フルーツカステラ
(ラヴェニール・チャイナ/今村浩之)

サジープリン
(龍圓/桶原一之)

3 チョコレート

スープ状のガナッシュ、苦みのある生地、
コショウのアイスを混ぜながら食べる温製デザート
(コンヴィヴィアリテ/安尾秀明)

ガトー・ノワゼット・ド・ショコラ
(MIYAHARA/宮原寿安)

洋なしの入ったチョコレートのタルト
栗のジェラート添え
(リストランテ ラ プリムラ/渾川 知)

温かいチョコレートのデザート
バニラアイスを添えて
(プティ・パトー/笹川幸治)

ランゴショコラ、
ヴァニラ風味の赤ピーマンのコンポート、
オレンジの果肉、泡立つ赤ピーマン
(シュマン/小玉弘道)

チョコレートトルタとスプマンテとミントのゼリー
パンナ・モンタータ添え
(フェリチタ/岡谷文雄)

アメデイ社生チョコレートのテリーヌ仕立て
タロッコオレンジのゼリーとピールのカンディータ
(フェリチタ/岡谷文雄)

温かいチョコレートケーキ
(イル・ジョット/高橋直史)

トリフ風味のドームショコラ

歯応えとなめらかさ

エスプレッソのアイスクリーム添え

(シュマン/小玉弘道)

カルーバとチョコレートのトルタ

(ピノサリーチェ/赤松恭子)

マルキーズ・ショコラ トマトのジュレと

カリカリベーコン焼き 焼酎のアイスクリーム添え

(モナリザ/河野 透 大野 優)

ヴァローナ グアナラのガナッシュロワイヤル

フリュイセックの赤ワイン煮とラムのグラス添え

(ラ ファランドール/稲元 亘)

モッツアレラのデザート

(イル・ジョット/高橋直史)

ブラリネのクリーム

レモンヴィネガー風味のヴァシュラングラッセ

ミルクチョコレート風味のスープ仕立て

(ラ ファランドール/稲元 亘)

チョコレートのニョッキ、完熟あまおうと

そのソース 濃縮牛乳のジェラート添え

(リストランテ ホンダ/本多哲也 鈴木智紀)

チョコレートプリン

(ローブリュー/櫻井信一郎)

リコッタとドライフルーツを詰めた

二色のカネロニ チョコレートのズッペッタ

(ラ・フォーリア/浅井信之)

パン・デピス・ショコラ

ミント風味のアイスクリーム添え

(コム・シノワ The Ocean/荘司 索)

ショコラのサラメ

ピスタチオ風味のザバيوーネ

(ちから/後藤俊二)

苺を入れた温かいチョコレート、

ピスタチオアイスと天然山葡萄のムース

(オ・デリス・ド・本郷/西村和浩)

ノワール

(エルルカン・ビス/伊東淳一)

冬の味覚の温かいチョコレートスープ

“ヴォル オ ヴァン”仕立てと

滑らかなピスタチオのグラス

(レストランFEU/松本浩之)

チョコレートの4種類のコントラスト

(Fujiya1935/藤原哲也)

ボークレール

(MIYAHARA/宮原寿安)

4 伝統、定番の味わい

ガトーバスク

(ローブリュー/櫻井信一郎)

カッサータ

(ピノサリーチェ/赤松恭子)

森のフルーツを添えたクレーマ・コッタ
(ヴォーロ・コズィ/西口大輔)

クレーム・ダンジュ
(ビストロ・ド・ラ・シテ/古屋壮一)

クレーム ブリュレ
(ローブリュー/櫻井信一郎)

ババ
(ビストロ・ド・ラ・シテ/古屋壮一)

ゴルゴンゾーラのトルティーノ
(ちから/後藤俊二)

洋梨のクラフティ
(ビストロ・ド・ラ・シテ/古屋壮一)

ティラミス ミルクレープ仕立て
(オー・グルマン/横崎哲)

マスカルポーネのムース
白ポレンタのエスプレッソ風味 ポートのジェラート
(チポリーノ/小泉秀平)

ティラミス カプチーノ仕立て
(タテルヨシノ/奥村充也)

ブランマンジェとフルーツのミネストローネ、
バジルのソルベ
(ランベリー/岸本直人 森田一頼)

モンブラン
(ランベリー/岸本直人 森田一頼)

パン・デピスのミルフィユ
(トレフ ミヤモト/宮本雅彦)

フランボワーズ風味のパン・デピス
蜂蜜のグラスとチョコレートのソース
(ペルージュ/栗岡 敦)

リンゴのストゥルーデルとバニラのジェラート
(リストランテ ラ プリムラ/渾川 知)

クラシックベルギーワッフル
キャラメルアイス添え
(ア タ ゴール/曾村譲司)

ごま味噌クリームを詰めたよもぎのグジェールと
木の芽のマドレーヌ抹茶のカプチーノ
(kamoshiya Kusumoto/楠本則幸)

5 野菜の甘み

夏野菜の甘味
コンポート・グラニテ・アイスクリーム
(シュマン/小玉弘道)

完熟トマトのムース 赤いフルーツのマリネ添え
(マッシュルーム/山岡昌治)

バジリコのズッパと軽くあたためたトマトのコンフィ
ホワイトチョコレートのジェラート添え
(エル バウ デコラシオン/下江潤一)

フルーツトマトのシャーベット やぶ北あんみつ
ピワの蜜煮と桜桃梅酒ゼリー掛け
(銀座 小十/奥田 透)

フルーツマト 果肉とそのグラニテのグラタン仕立て
ブラックオリーブとピメントエスプレットのアイスクリーム
ブラックオリーブのフルールドセル添え
(シュマン/小玉弘道)

ホワイトアスパラのプリン 抹茶ソース
(マッシュルム/山岡昌治)

ホワイトアスパラガスとトマト
ミント風味のトマトのジュレ
(トゥールモンド/高山龍浩)

青空
(トゥールモンド/高山龍浩)

セロリのジェラートとセロリのレアチーズケーキ
(kamoshiya Kusumoto/楠本則幸)

八朔のコンポート ペルノー風味のジュレ
セロリのソルベ添え
(ラ・マティエール/池田辰之)

セロリ風味のブランマンジェと薔薇のソルベ
(エル バウ デコラシオン/下江潤一)

新生姜のブランマンジェ
(kamoshiya Kusumoto/楠本則幸)

バナナのグリエ ハーブ風味のグリーンソースと
赤ピーマンの2色のソースで
チョコレートとセロリラブのクリーム添え
(モナリザ/河野 透 大野 優)

枝豆とホワイトチョコレートのポービエット
ペドロヒメネスの香り
(シュマン/小玉弘道)

赤ピーマンのプリン

(ル・ブルギニオン/菊地美升)

4種の豆のテリーヌ

(聖兆/前田精長)

白芽奇蘭のゼリー、ただ茶豆ココナッツソース

(神田 雲林/成毛幸雄)

葱のワッフル&葱のアイスクリーム

(NARUKAMI/鳴神正量)

苦瓜の上海式揚げパイ

(聖兆/前田精長)

南瓜饅頭

(馥香/高木秋廣)

白九重くりかぼちゃのムースと百合根のソルベ

有機栽培E.V.オリーブオイルの薫り

(オウ レギューム/五十嵐浩司)

南瓜のミマス レモンソース

(マッシュルーム/山岡昌治)

自然栽培自然干しした干し芋のパイ包み焼き

有機ゴボウのアイス添え

(オウ レギューム/五十嵐浩司)

ナツメ餡入りタロイモの飴炊き

(神田 雲林/成毛幸雄)

三種のコン野菜の薬膳っばいマCHEDニア

(イ・ヴェンティチェッリ/浅井卓司)

人参のパルフェ

(モナリザ/河野 透 大野 優)

十勝三年物百合根饅頭のクレメ

長野県佐久のアカシアのハチミツ

(NARUKAMI/鳴神正量)

カブのスープとコンポート

ホワイトチョコレートのジェラート添え

(Villa Aida/小林寛司)

ピーズのローストチョコレートのジェラート添え

(Villa Aida/小林寛司)

丹波黒豆・丹波栗のロマーニャスタイルのタルト

(イ・ヴェンティチェッリ/浅井卓司)

油茶と白玉、芽ぶきひよこ豆のデザート

(聖兆/前田精長)

お米のプリン ココナッツのクレマとフルーツを添えて

(ちから/後藤俊二)

小豆と栗のムース

(左京ひがしやま/阿部善一)

6 アルコールをきかせて

攻撃的なサヴァラン

(オー・グルマン/横崎 哲)

新しいアップルパイのスタイル

カルヴァドスとエスプレッソのアングレーズソース

(リストランテ キオラ/中原弘光)

パパイアのグラティネ マールドブルゴーニュ風味
(マッシュルーム/山岡昌治)

赤ワインのジェラート
(クチーナ・イル ヴィアーレ/渡辺武将)

吉野葛とミントの冷たいニョッキ仕立て
みかんのソルベ添え
温かいラム酒とカソナードのソース
(リストランテ キオラ/中原弘光)

フランス産白桃のセミフレッドとグラニテ
スプマンテのジュレと共に
(リストランテ キオラ/中原弘光)

パイナップルの紹興酒漬け
(聖兆/前田精長)

クリークのサバイヨン “ブリュッセルの夕暮れ”
(アタゴール/曽村譲司)

枝豆とビール
(kamoshiya Kusumoto/楠本則幸)

酒粕のブリュレ
(左京ひがしやま/阿部善一)

7 温かいデザート

シチリア産アーモンドの温かいスープ
チョコレートを含めた安納芋のニョッキ添え
(イル・チブレッソ/高島朋樹)

イチジクの入ったパッションフルーツの
クレープスフレ
(モナリザ/河野 透 大野 優)

ザバイオーネ
(クチーナ・イル ヴィアーレ/渡辺武将)

パッションフルーツのスフレ
ココナッツアイスクリーム添え
(ル・ブルギニオン/菊地美升)

沖縄産パッションフルーツと
ローズマリーのグラタン
(トレフ ミヤモト/宮本雅彦)

温かい“砂のケーキ” グラッパのクリーム添え
(ヴォーロ・コズィ/西口大輔)

パッションフルーツのスフレ
マンゴースルベ添え
(ラ・マティエール/池田辰之)

黒糖のパンカレと
リンゴとゴールドデンパインのキャラメラート、
ヤギのチーズのジェラート
(リストランテ ホンダ/本多哲也 鈴木智紀)

苺の炭火焼、温かいテイストで
(銀座 小十/奥田 透)

牛乳豆腐 ゆず皮蜜煮がけ
(桺田/桺田兆史)

小豆を揚げたら？ 三種類の提案
(銀座 小十/奥田 透)

ゆず皮蜜煮の白玉包み 黒みつ きなこ
(榊田/榊田兆史)

“ 三不粘 ” サンプウジャン
(御田町 桃の木/小林武志)

タロ芋とかぼちゃと紫芋のおしるこ
(御田町 桃の木/小林武志)

松の実のお汁粉、黒胡麻館入りクリスタル団子
(神田 雲林/成毛幸雄)

もち米の蜜銭蒸し、金木犀ソースかけ
(神田 雲林/成毛幸雄)

カスタードとラズベリーの揚げ餃子、
黒醋ソースかけ
(神田 雲林/成毛幸雄)

8 氷菓のデザート

イチゴと練乳のアイスクリームの
ヴァシュラン・グラッセ
(ル・ブルギニオン/菊地美升)

ローズマリーのアイスクリーム
(ローブリュー/櫻井信一郎)

桃のムース・グラッセ
(オー・グルマン/横崎 哲)

赤桃のムース・グラッセ
(オー・グルマン/横崎 哲)

マール・ド・ブルゴーニュのソルベ
(トレフ ミヤモト/宮本雅彦)

白桃のコンポートとグラニテ
ロゼワインのジュレ マンゴーのソルベ
(エクロール/長谷川 豊)

エスプレッソコーヒーのグラニータ
(ちから/後藤俊二)

4種類の味わいのぶどうに
ぶどうのソルベとユニブランのジュドレザン
(シュマン/小玉弘道)

小豆とアイスのアボカドソースがけ
(龍天門/陳 啓明)

B & W 黒ゴマだけでつくったシャーベットと
メープル・ブランマンジェ
(ラ・ボンバンス/岡元 信)

ヨーグルトムースとバナナのパフェに
バナナのカスタードを詰めた
シュークリームを添えて
(プティ・バトー/笹川幸治)

アルベルティーヌ
(コム・シノワ The Ocean/荘司 索)

新生姜のシャーベット 紅茶のゼリー
(左京ひがしやま/阿部善一)

福岡産あまおうと生姜のソルベ、
レモンクリーム、クランブルのデザート
(ラ・リューン/永田敬一郎)

ソルベ・ミント

(MIYAHARA/宮原寿安)

白トリュフ風味のハチミツと

ヘーゼルナッツのジェラート

(クチーナ・イル ヴィアーレ/渡辺武将)

ハチミツと唐辛子風味のジェラート

白桃とブラッドオレンジのゼリー寄せ

ローズマリー風味

(クチーナ・イル ヴィアーレ/渡辺武将)

よもぎのクレーム・ブリュレ

金柑のソルベ 金時豆のコンポート

(エクロール/長谷川 豊)

小豆アイスの最中

(樋口/樋口一入)

ほうじ茶のアイスクリーム 栗の軽羹

(左京ひがしやま/阿部善一)

ショコラのアイスクリーム

レモンとコーヒーのクーブ仕立て

(オマージュ/荒井 昇)

四角いブラリネ トンカフェのアイスクリーム

(タテルヨシノ/奥村充也)

9 食後の菓子、ギフト、テイクアウト

ミニタルディーズ

(ランベリー/岸本直人 森田一瀬)

クグロフ

(ランベリー/岸本直人 森田一瀬)

小菓子 ドライマンゴーのプティケーキ

ベイリーズ風味のトリフショコラ

ホワイトチョコレートのフォンデュとイチゴ

(シュマン/小玉弘道)

小菓子 チュイル

ローズマリーとレモンのサブレ トリュフ・ショコラ

(プティ・バトー/笹川幸治)

お茶菓子(ミナルディーズ)

チュイル・ダンテル レモンピール

フィナンシェ プール・ド・ネージュ

グランマルニエのガナッシュ

(トレフ ミヤモト/宮本雅彦)

テイクアウト、ギフト菓子

(モナリザ/河野 透 大野 優)

オリジナルスイートポテト

(ラヴェニール・チャイナ/今村浩之)

牛乳プリン

(ラヴェニール・チャイナ/今村浩之)