

レストランの新しいデザート

目次

私のデザート論

レシピ

加藤順一

ラルジャン

菊芋

熊本県産バラ 灰 阿蘇山

あおもりカシスとジュニパーベリー

ラムレーズン

よもぎ ヨーグルト

初恋グリーン

チョコミント

ラベンダー

柑橘とヨーグルトのパルフェ

タルトタタン

かぼちゃ

フレッシュチーズとずんだ

根セロリ

焼き芋

エイブルスキーバー

イチゴの生チョコ

小林里佳子

メゾン

タルト・タタン

Tarte Tatin

洋梨のクレーム・ブリュレ

山椒とフロマージュブランのアイス

Crème brûlée à la poire, glace fromage blanc sancho

クレーム・ダンジュ

Crème d' Anjou
フリュイ・ルージュのパヴロヴァ
Pavlova fruits rouges
ビーツのソルベ キウイ
Sorbet betterave, kiwi
サバイヨン 蕁のアイス
Sabayon, glace foin
フルム・ダンベールのアイス
Glace Fourme d' Ambert
ミルフィユ・ショコラ
Millefeuille chocolat
マロンパイ
Feuilleté de châtaigne
黒糖のスフレ
Soufflée sucre noir

加藤峰子

ファロ

花のタルト
山に降る 幸せのミルク
吉野葛とアーモンドのソルベ 紫蘇の香り
ペルー産カカオのソルベ
蜂と花の和
毎日のパン
木々の香りとピスタチオの森
郷愁の茜色

浅井拓也

オテル・ドゥ・ミクニ

桜とフランボワーズのパルフェ
Parfait à la framboise et au Sakura
カリソンのプロヴァンス風
Galissons à la Provençale
ババ オー 泡盛

Baba au Awamori
サントノーレ モヒート
Saint-Honoré au Mojito
文旦のブランマンジェ
Blanc-manger Buntan
グラス フレジェ バジリック
Glace fraisier basilic
ピラミッドのフロマージュババロワ
Pyramide de bavarois au fromage
ミルフィユ
1000 Feuille
柚子のリオレ
Riz-au-lait au Yuzu
タルトタタン
Tarte Tatin
東京産モンブラン
Mont-Blanc Tokyo
オペラ 山崎
Opéra parfumé au Yamazaki
100% ショコラ
100% Chocolat
パリ・ブレスト
Paris-Brest

西尾萌美

萌菓

屋我地島ハニーボンボン
幻の果実フートー
カシジェーとジンジャーリリー、
発酵青切りタンカン
シークワサーの花と実、4種の瓜
グァバとピィパーズ
ハブとハーブ
カニステルのモンブラン、地豆（ジーマミー）
神々の飲みもの

豚、生と死、循環のデザート
琉球和紅茶のリオテ
実るタマリンド
タンカンの花、サトウキビの灰汁