

【別添資料】

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるスイーツ

マカロン ジャルダン ドトンヌ



パンプキンクリームを挟んだオレンジと黒のハロウィンカラーのマカロン。クリームの中のコーンの甘味と食感がアクセントのハロウィンらしい一品。

エモーション オマーージュ



洋梨のコンポート、マロンパウレ、ビスキュイ、マロン風味シャンティクリーム、マロンクリームを5層に重ねたグラスデザート。ほっくりとした味わいのマロンを洋梨の爽やかさで上品に仕上げ、なめらかな食感と繊細な余韻が広がります。

シュー オルフェオ



ハロウィーンのお化けのようなフォルムのチョコレートのブラックシュー。濃厚なチョコレートと香ばしいヘーゼルナッツのプラリネクリームが口の中に広がり、一口ごとに深い味わいが楽しめます。

サラ



マロンのまろやかさに、パッションフルーツの酸味と抹茶のほろ苦さを重ねた繊細なケーキ。異なる素材が響き合い、優しいハーモニーを生み出します。

アンフィニマン プラリネ ノワゼット&カフェ



芳ばしいヘーゼルナッツと香り豊かなコーヒーのプラリネに、ビターなショコラクリームをまとわせた、奥行きのある味わいのチョコレート。

イビザ



イチジクの香りをまとったマスカルポーネクリームに、アーモンドビスキュイ、フランボワーズとイチジクのコンポートを重ねたケーキ。特別に紅葉を象ったチョコレートを添えて、秋の情景を華やかに表現しました。

スコーン アンフィニマン ショコラ



カカオの風味を生かしたビターなスコーン。ほのかな甘みとしっとりした食感が特徴です。