

～スーパー・パティシエが旬をキャッチして創作～
今が旬！フレッシュな「いちごスイーツ」も登場！

2017年12月27日(水)～2018年4月5日(木)(予定) ※ロイヤルクイーン以外のトピックス情報です

***ベリースイーツ専門店「ベリーベリー」にインスタ映えいちごスイーツ登場！**

「あまおうロール」 Strawberry Rollcake
 620円 ※スイーツフェスト限定



**莓の王様「あまおう」を
 贅沢に使用した
 プレミアムなロールケーキ**

フランス産の莓の濃縮果汁を使用した淡いピンクのスポンジに、自家製の莓のコンポートをたっぷり巻き、旬の大粒のあまおうをたっぷりデコレーションしました。

莓の王様と言われる、甘くて大きくておいしい福岡県産「あまおう」の味わいを、贅沢にお楽しみいただける、大人キュートなプレミアムスイーツです。

「とちおとめ莓ティラミス」 Strawberry Tiramisu
 520円 ※スイーツフェスト限定



**旬の「とちおとめ」の
 オリジナル・ティラミス**

フランス産の莓ピューレを使った莓シロップをしみこませたスポンジと、マスカルポーネチーズのクリームーなムースを重ね、旬の莓「とちおとめ」と真っ赤なストロベリーパウダーで仕上げました。

莓の甘酸っぱさをマスカルポーネムースが引き立てた、莓スイーツ専門店ならではのオリジナルティラミスをお楽しみください。

***新店舗「パティスリーシェリーブラン」から、新作いちごタルトが続々登場！**



「あまおうタルト」
 Strawberry Tart "Amaou"
 602円

**莓の王様・福岡県産「あまおう」の
 プレミアムな限定タルト**

アーモンドクリームで焼き上げた香ばしいタルトに、福岡産「あまおう」をカスタードクリーム、北海道産クリームとともに重ねました。フレッシュでジューシーな莓の王様「あまおう」の豊かな甘さと、クリームの優しい甘さ、サクサクのタルトを一度にお楽しみいただける、贅沢な季節限定スイーツです。



「とちおとめのタルトショコラ」
 Strawberry Chocolate Tart 537円



**「とちおとめ」と
 ショコラの
 黄金ハーモニー**

アーモンドショコラクリームを焼き上げたタルトに、旬の莓「とちおとめ」とショコラクリーム、カスタードクリームでデコレーション。

程よく甘酸っぱく香りの強い「とちおとめ」とショコラの甘さは相性抜群です。



「紅ほっぺのレアチーズタルト」
 Strawberry Rare cheese Tart 537円

**「紅ほっぺ」
 とレアチーズの
 絶妙なコンビネーション**

アーモンドクリームで焼き上げたタルトに、カスタードクリーム、レアチーズクリームを重ね、旬の「紅ほっぺ」を贅沢に飾りつけました。

甘みだけでなく酸味とのバランスも良くコクのある「紅ほっぺ」を、レアチーズクリームがより一層引き立てます。「紅ほっぺ」の果肉のしっかりした食感もお楽しみください。



～スーパー・パティシエが旬をキャッチして創作～
今が旬！フレッシュな「いちごスイーツ」も登場！



2017年12月27日(水)～2018年4月5日(木)(予定) ※ロイヤルクイーン以外のトピックス情報です

*** クレープや温かいスープ、キラキラのオリジナルスイーツなど、オリジナル苺スイーツが各店から登場！**

メルシークレープ

「フレーズ・バルサミコ」Crepe (Strawberry, Balsamic vinegar) 880円 ※1日20皿限定 ※スイーツフォレスト限定

バルサミコ酢とフレッシュな旬の苺のマリアージュ



もちもちのクレープ生地に自慢のカスタードクリーム、苺スライスを含み込み、イタリア産バルサミコを煮詰め、果肉入りのフレーズソースと合せたオリジナルソースをたっぷりかけ、フレッシュな苺、苺アイスクリーム、生クリームをトッピング。甘酸っぱい苺と、香り高くコクのある特製バルサミコソースの深い味わいが口いっぱいに広がります。苺の味わいを様々な形でお楽しみいただける、苺づくしの限定クレープです。

HONG KONG SWEETS 果香

「フレッシュいちごたっぷりいちごHOTスープ」
 Strawberry Soup 650円 ※スイーツフォレスト限定

**黒ごまあん入り白玉&あったか苺スープ！
 驚きのほっこりスイーツ**



温かい苺スープに、黒ゴマ餡入りの白玉団子「湯圓（タンウエン）」とフレッシュな苺を入れた、ホットなスイーツ。

濃厚で甘酸っぱい温かい苺スープとそれに負けない黒ゴマ餡入りの白玉の出会いが驚きの味わいに。一口食べれば心もほっこり温まります。

「ベリーベリー九龍」 “Ku-ron” & “Annin”

496円 ※スイーツフォレスト限定
 <12月28日販売開始>



**ピンク色に輝く、
 宝石のような
 キラキラスイーツ**

濃厚で香り広がる果香特製「大陸杏仁」に苺リキュールで香りづけしたさっぱりとした「九龍（クーロン）」を重ねました。

とろける口どけの杏仁豆腐と、旬のフルーツを包み込んだブルブルの寒天ゼリー「九龍」のコラボをお楽しみください。

「自家製コンフィチュールティー（イチゴ）」

Tea～Strawberry～ 477円 ※スイーツフォレスト限定

**旬の苺を丁寧に煮込んだ、
 自家製コンフィチュールの紅茶**



苺を丁寧に煮詰めた自家製のコンフィチュールをセイロンティーに合わせ、ほんのり甘酸っぱい紅茶に仕上げました。

旬の苺の香りと味わいが贅沢に広がり、ほっこり温まります。



～スーパー・パティシエが旬をキャッチして創作～
今が旬！フレッシュな「いちごスイーツ」も登場！

2017年12月27日(水)～2018年4月5日(木)(予定) ※ロイヤルクイーン以外のトピックス情報です

***旬の苺を厳選～人気の定番スイーツもさらに美味しく～**

メルシークレープ 「フリュイルージュ」
 (Crepes Berry Fruits) 830円 ※スイーツフェスト限定



**3種のベリーを
 使った、
 パティシエの
 華やかな
 クレープ**

フランス産の塩とベルギーのブラウンシュガーを混ぜ、しっかりと焼き上げるもちもちのクレープに、大山シェフ自慢のカスタードクリームを包み、ストロベリー、フランボワーズ、ブルーベリーを飾り仕上げます。ベリーの甘酸っぱさとカスタードクリームのハーモニーを華やかに楽しみたいだけます。

「とちOTOMEチーズケーキ」 Strawberry
 Cheesecake 520円 ※スイーツフェスト限定

「とちおとめ」ソースがとろけるハートのチーズケーキ

いちご風味のなめらかなマスカルポーネチーズのムースと、北海道産クリームチーズの濃厚なチーズケーキの2層を、ふわふわのクラム生地でおおい、ハートの形で“大人キュート”に仕上げました。中にはとろける“とちおとめ”苺のソースがアクセントに。



マスカルポーネムースと濃厚なクリームチーズ、2種のチーズケーキのハーモニーと、ムース、ソース、クラム、3種の甘酸っぱい苺の味わいをお楽しみいただけます。



「プリンセス・ティアラ・ロール」
 Berry Roll cake 580円

※スイーツフェスト限定

**旬のフレッシュな苺と
 プリンセスロールの出会い**

フランス産の苺の濃縮果汁を入れたピンク色の生地で、クリームと自家製の苺のコンポートを巻いたロールケーキに、フレッシュベリー、アラザン、ハートのマカロン、チョコレートをトッピングし華やかに仕上げました。

キラキラ光るアラザンとコロンとしたハート型のマカロンで、可愛らしさを表現しました。



ベリーベリー

「ストロベリーモンブラン」
 Strawberry Mont Blanc
 480円
 ※スイーツフェスト限定

**ベリースイーツ専門店の
 オリジナルモンブラン**

サクサクのメレンゲにフレッシュな苺とクリーム、フランボワーズジャムを重ね、香り高い苺のクリームをたっぷり絞りました。苺クリームに入れたクリームチーズが、ベリーの甘酸っぱさを引き立てます。



「ベリー・ジェラートパフェ
 ショコラベリー」

Gelato Parfait
 (Chocolate & Berry)

850円 ※スイーツフェスト限定

**パティシエ流
 チョコレートパフェ**

黄金律ミルクジェラートに、ショコラクリームと、チョコレートソースと苺のベリーソースを合わせ、ショコラマカロンとたっぷりのベリー、カカオニブのチュイルを添えて華やかに仕上げました。

定番のチョコレートパフェながらベリーとのコンビネーションがキラリと光る逸品。



「ベリー・ジェラートパフェ
 ミルフィーユベリー」

Gelato Parfait
 (Chocolate & Berry)

850円 ※スイーツフェスト限定

**ミルフィーユ仕立ての
 ベリーパフェ**

自家製の苺コンポート、サクサクのパイ、黄金律ミルクジェラートのマリアージュ。パティシエの発想で生み出された、“ミルフィーユ”仕立てのパフェ。

黄金律ミルクジェラートとベリーの美味しさが詰まった、人気のパフェシリーズの中でも定番人気No.1!