

～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！**

2018年12月27日(木)～2019年4月10日(水)(予定) ※ロイヤルクイーン以外のトピックス情報です

**\*新作のいちごスイーツ、続々登場！**



パティスリーシェリーブラン  
**「あまおう苺のショートケーキ」**  
 Strawberry Cake  
 480円(税抜)



**苺の王様「あまおう」を  
 贅沢に使用した  
 王道ショートケーキ！**

福岡県産苺「あまおう」を、しっとりふわふわのスポンジと北海道産生クリームに合わせ、さらに大粒の「あまおう」を贅沢にデコレーションしました。

苺の王様と言われる、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、プレミアムなショートケーキです。



ベリーベリー  
**「あまおうタルト」**  
 Strawberry Tart  
 630円(税抜) ※スイーツフォレスト限定



**苺の王様・福岡県産「あまおう」の  
 プレミアムな限定タルト**

福岡県産「あまおう」、カスタードクリーム、北海道産生クリームを、アーモンドクリームで焼き上げた香ばしいタルトに重ねました。

フレッシュでジューシーな苺の王様「あまおう」の豊かな甘さと、クリーム優しい甘さ、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。

ラブリーアイスクリーム  
**「はーとのもちあいす いちご大福」**  
 MOCHI Icecream Strawberry & Azuki  
 380円(税抜) ※スイーツフォレスト限定



**いちご大福がアイスに！？  
 ラブリーなハートの“もちあいす”新登場！**

苺の果肉と北海道産小豆の小倉あんをバナラアイスにミキシングし、ぎゅうひで包み仕上げます。

フレッシュな苺の甘酸っぱさ、小倉あんの優しい甘さとバナラアイスのミルクィな甘さを、もちもち食感が包み込む、ラブリーキュートな冬の和アイスの誕生です。



**「あまおういちごの  
 苺とホワイトチョコのムース」**  
 Mousse (Strawberry & White chocolate)  
 500円(税抜) ※スイーツフォレスト限定



**大粒の福岡県産  
 「あまおう」と  
 ホワイトチョコが  
 奏でるハーモニー**

ベルギー産のホワイトチョコレートとフランス産の苺ピューレのムースに、福岡県産「あまおう」を丸ごと2粒のせ、生クリーム、ヤアラザンで華やかに仕上げました。

フレッシュな「あまおう」の味わいを、ピンク色のミルクィで濃厚な甘みのムースが一層引き立てます。

～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！**

2018年12月27日(木)～2019年4月10日(水)(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

「フリーズ・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、苺スライスを包み込み、イタリア産バルサミコを煮詰め、果肉入りのフリ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、香り高くココ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。

ベリーベリー  
「ストロベリー  
デコレーション」

Strawberry cake  
1980円(税抜) 18cm  
※スイーツフォレスト限定  
<12月29日～販売>

**苺&ハートづくしの  
キュートなデコ**

しっとりとしたスポンジに、北海道産生クリームと苺コンフィチュールをサンドし、ハートにカットしたフレッシュな苺とフランボワーズ、キラキラ光るパウダーシュガーやアラザンでデコレーション。

切り分けしやすいくエアタイプの大人キュートなデコレーションケーキ。



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  
<1月2日～15日は新年バージョンに内容変更>



**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プルプルの寒天ゼリー「九龍」のコラボをお楽しみください。

～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！**

2018年12月27日(木)～2019年4月10日(水)(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、しっとりとした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んでいただけます。

「ベリールージュ」  
 Strawberry cake  
 580円(税抜)  
 ※スイーツフェスト限定

ピンク&ハートづくしの  
 女子度満点ケーキ

ピンクの苺クリーム、しっとりとしたスポンジに、自家製の苺コンフィチュールを合わせ、ハートにカットしたフレッシュな苺とフランボワーズ、キラキラ光るパウダーシュガーでデコレーション。大人キュートなオリジナルケーキです。



「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  
 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!



「ベリー・ジェラートパフェ  
 モンブランベリー」  
 Gelato Parfait (Mont  
 Blanc & Berry)  
 850円(税抜) ※スイーツフェスト限定

カシスソースがアクセント!  
 モンブランパフェ

香り高いマロンペーストを使用したモンブランクリームと甘酸っぱいカシスソース、黄金律ミルクジェラートのマリアージュ。仕上げはショコラ・マカロンとフランス産マロングラッセ、アーモンドのチュイルを添えて。

パティシエの発想で生み出された“モンブラン”仕立てのパフェ。

