

● 苺ショートケーキ

口の中でふんわり広がる濃厚な苺の味と香りは、「苺スープ」を染ませたスポンジが秘訣

● 苺パンナコッタ

練乳でコクを出しつつも、甘さ控えめの優しい苺ミルク味

● 苺マカロン

パティシエのイチ推し！苺フレーバーのマカロン皮に、自家製苺ジャムを練り込んだバタークリームをサンド

● 苺タルト

生クリームの下には、甘くとろける苺ガナッシュがたっぷり。ひと口で召し上がれ！

● プレーンスコーン

バター香るさっくり食感のスコーンに、自家製苺コンフィチュール、練乳、メープルシロップを添えて

● アマンドショコラ苺

キャラメリゼしたアーモンドに苺チョコをコーティング。美しいルビー色

● 苺のムース

フレッシュな苺の果汁そのままの甘酸っぱいムース

● 苺パウンドケーキ

フリーズドライ苺のプチプチ食感と、苺香るしっとり生地が絶妙！幾重にも苺の美味しさが楽しめるケーキ

● 苺サブレ

フリーズドライ苺を混ぜ込んだ、ほんのり苺が香るサブレ

● サクサク苺チョコ

フリーズドライ苺、ピスタチオ、アーモンド、フィアンティースをミックスした苺チョコ。軽快な歯応えを楽しんで

● 苺サンドイッチ

ショートケーキ同様、パンに染ませた「苺スープ」が隠し味。フレッシュ苺とたっぷりの生クリームが至福！

● 苺アイス

苺をふんだんに使った自家製苺アイス。苺の甘さも酸味もしっかり生かしたリッチな味わい

● 苺コンフィチュール

ルビーの雫のような自家製コンフィチュールは、プレーンスコーンに添えたり、紅茶に入れたりなどお好みで

● フレッシュ苺

コクのある甘味としっかりとした酸味の「紅ほっぺ」(仕入れの状況により「かおり野」「佐賀ほのか」など)