

フランスのコンフィズリーとデセール by 長谷部稚菜

フードプロセッサーを工程によって使用する場合があります。あらかじめご了承くださいませ。

★ こちらのメニューはマンツーマンレッスンのみ承っております。料金は1名様分です。

コンフィズリー

(1) ギモーヴ (ラッピング付き)

Bは難易度がややUPします。下記からフレーバーを選択してください。

a.Aのギモーヴ2種類 7,500円

b.Aのギモーヴ1種類とBのギモーヴ1種類 8,300円

c.Bのギモーヴ2種類 8,800円

d.Aのギモーヴ2種類とBのギモーヴ1種類 9,500円

e.Aのギモーヴ1種類とBのギモーヴ2種類 10,000円

フランス式マシュマロのギモーヴ。Aが2製法、Bは1製法で作ります。

A バニラ、レモン、イチゴ、フランボワーズ、柑橘類（オレンジ、伊予柑）、アールグレイ、コーヒー、ブルーベリー（それぞれ20個ぐらい）、B 焦がしバター（18cm角1台）、チョコレート（15cm角1台）の中から選択して頂き、ご希望のフレーバーをご予約の際にお伝えください。

(2) キャラメル・ムー (ラッピング箱付) 8,500円

柔らかい口あたりのキャラメル・ムー。いわゆる生キャラメルですが、より上品な味わいです。

塩、チョコレート、バナナ、フランボワーズ、コーヒーのうち2種類選択して頂き、ご予約の際にお伝えください。

(3) パート・ド・フリュイ (ラッピング箱付) 8,500円

フルーツの味が凝縮されたペクチンゼリー。シトロン、ライム、フランボワーズ、グレープフルーツ、あんず、ブルーベリー、オレンジ、ピオーネ（晩夏～秋限定）、ゴールドキウイ（初夏～秋限定）の中から2種類選択して頂き、ご予約の際にお伝えください。

(4) カリソン・デクス (ラッピング箱付)

2種類は 8,500円（ピスタチオを選ばれた場合は 8,800円）

3種類は 12,500円（ピスタチオを選ばれた場合は 12,800円）

4種類は 15,000円

パート・ダイヤモンドとフルーツを使用した、フランス・プロヴァンス地方の銘菓。

オレンジ&オレンジフラワーウォーター、フランボワーズ、ピスタチオ、プルーンのいずれからお選びの上、ご希望のフレーバーをお申し込みの際にご連絡くださいませ。

デザート

(6) ウフ・アラ・ネージュ・カフェ、グリオットチェリーとマロンのリ・オ・レ 9,000 円

フランスの定番、メレンゲデザートのウフ・アラ・ネージュ。ほんのり甘いスパイスをきかせたラ
イスブディング、リ・オ・レ

(ウフ・アラ・ネージュは直径 6 cm×高さ 6 cmのデザートカップ 5 個分、リ・オ・レは長さ 6 cm
幅 5 cm×高さ 6 cmのオーバル型 6 個分)

(7) スフレ・フロマーージュ、スフレ・グランマルニエ、スフレ・ショコラ 8,200 円

白ワインとよく合うパルミジャーノ風味の食事スフレ、ふわふわのグランマルニエ風味のデザー
トスフレ、フランス産チョコレート使用のチョコレートスフレ。

(この料理は焼き上がり直後が食べ頃ですのでお持ち帰りはできません。直径 10 cmのスフレ型
各 1 個ずつでき、その場で講師と一緒に食べて頂きます)

(8) パン・ペルデュ・ブリオッシュとポ・ド・クレーム 12,000 円

パリの修業先「レストラン・ラペリューズ」のアシエット・デザート。リッチな風味のパン・ペルデ
ュ(プリン・パン)と冷たい蒸し焼きクレーム(ジャスミン、ショコラ、抹茶のうち 1 種類を選
択)。

(9) A. パルフェ・オランジュ 8,300 円

B. パルフェ・オランジュ、ショコラ、ヌガー・グラッセ 12,500 円

2 種類のセミフレッドアイスクリーム。オレンジとチョコレートのパルフェ、自家製プラリネや
ドライフルーツが入ったヌガーグラッセ。冷蔵でお持ちかえり頂けるように仕上げます。

お申し込みの際に A、B のどちらを受講されるか記載をお願いいたします。

**(10) グラス・バニーユを使用したデザート (夏は桃と合わせたパーシュ・メルバ、秋は洋梨と合
わせたベル・エレナ)、ソルベ・ショコラ、ソルベ・オ・ヴァン・ルージュ・エ・フリユイ 8,200 円
(夏~秋限定)**

桃または洋梨を使用したデザートは作ってその場で試食して頂きます。残ったコンポートとソー
スはお持ちかえり頂きます。、ソルベはアパレイユを作り、お持ちかえりいただきます。