

## コーヒー、抹茶のお菓子 by 長谷部稚菜

フードプロセッサ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。

★お二人で受講される場合も 1 名様分のレッスン料金は下記記載の料金になります。

### コーヒーを使用したお菓子

#### (1) ジャヴァネ 8,500 円

くるみ入りスポンジとクレーム・オ・ブール・カフェを組み合わせたコーヒー味の四角いアントルメ（15cm の角型 1 台）

#### (2) ケイク・オ・カラメル・カフェ、クッキー・カフェ・レザン 9,000 円

コーヒー味 2 種類の焼き菓子。バター不使用のコーヒー&カラメル味のしっとりパウンドケーキ。コーヒーとブラウンシュガー（きび砂糖）のハーモニーが美味しいレーズン入りのカリカリクッキー（ミニパウンド 12 本、クッキー焼く 30 個）

#### (3) パルフェ・カフェ・ノワゼット（生菓子）8,800 円

コーヒーゼリーとカフェ・オレ・ムースを食べるヘーゼルナッツがアクセントのヴェリーヌ（直径 7 cm のデザートカップ 6 個分）。

### 抹茶を使用したお菓子

#### (1) 抹茶黒豆ブラウニー、黒豆と西京味噌のケイク・スティック 9,300 円

ホワイトチョコ入り抹茶の黒豆ブラウニー。

黒豆と黒胡麻を白味噌生地で焼き合わせたしっとり仕上がりの焼き菓子

（15 cm 角 1 台分ブラウニー、シリコマーのプッシュ型 9 本）

#### (2) ドーム・テ・パール 8,800 円

抹茶のジュレ、抹茶白あんムースを抹茶のロールケーキで囲ったドーム状の和風アントルメ。（直径約 16 cm のドーム型 1 台分）

#### (3) 抹茶甘納豆のプロフィットロール・サントノーレ 8,800 円

パイ生地のふちにチョコがけシューを飾り、抹茶きなこクリームと甘納豆を飾ったプティガトー。（直径 6 cm のプティガトー 6 個分）

**(4) さくっもちっ抹茶パルフェ 8,800 円**

抹茶のババロワースとサクサクのクランブル、黒糖わらび餅を組み合わせたヴェリーヌ。  
(直径 7 cmのデザートカップ 6 個分)

**(5) 抹茶檸檬オペラ～ショコラ・テ・ヴェール・シトロン 8,800 円 2017年リニューアル**

抹茶レモンビスキュイ、レモンガナッシュ、抹茶バタークリームを層にした和風のオペラ。  
抹茶の爽やかな苦味がきりっと味を引き締め、レモンの香りが上品な味わいに仕上げています。  
隠し味にリモンチェッロで風味づけします。(約 15 cm角 1 台分)

切り分けてお持ち帰りになりたい場合は 200 円プラスになります。

**(6) 抹茶桜 Tiramisu 8,500 円 (1～5 月限定)**

抹茶を染み込ませた抹茶ビスキュイと桜のマスカルポーネムースを組み合わせたシンプルで春らしい味わい。  
抹茶の爽やかな苦みとマスカルポーネムースのミルクキーが相性良く、桜がアクセントとして後引く美味しさです。(φ15 cm 1 台分)

**(7) サブレ・抹茶・シトロン、サブレ・紫芋・シナモン 8,800 円 2018年新メニュー**

米粉の抹茶サブレでレモンチョコクリームをサンドしたサンドクッキー。

米粉の紫芋サブレでシナモンミルクチョコクリームをサンドしたサンドクッキー。

(それぞれφ4 cmの菊型約 16 セットずつ)