

菓子コースメニュー

平成19年8月～平成20年3月

8/26(日)	14:15～	プチアナナスガトー キャロットゼリー	パイナップル味のケーキをアルミホイルで包んで焼いたケーキ。 パイナップルの自然な甘味がおいしいケーキです。 人参とオレンジジュースを混ぜて冷やし固めます。
9/23(日)	14:15～	モンブラン チョコチップクッキー	秋にぴったりの栗のケーキ。栗クリームと生クリームをスポンジの上に 搾り出します。 手軽に作れるクッキーの作り方をご紹介します。
10/21(日)	14:15～	チーズカステラ ショコラフラン	チーズ風味のカステラです。ご自宅に型がない方でも作れるように 型は新聞紙を使います。 チョコレートとカスタードの層をつくり、冷やして食べます。
11/18(日)	14:15～	黒糖きなこ小豆ロール 豆かん	黒糖スポンジにきなこクリームとあんこをはさみます。 赤えんどう豆に黒みつをかけたデザートです。
12/16(日)	14:15～	クリスマス チョコレートケーキ	クリスマス用のチョコレートケーキ。トッパス風に、ナッツとチョコ生 クリームをはさんでデコレーションします。(箱はこちらでご用意します)
1/27(日)	14:15～	チョコバナナマフィン トリュフ	バナナとチョコレートチップを混ぜ込んだマフィンです。 バレンタイン用のトリュフ作りです。
2/24(日)	14:15～	キャラメルりんごのケーキ ジンジャーゼリー	キャラメルにしたりんごをケーキにのせて焼き上げます。 ジンジャエールのゼリーです。炭酸がすっきりしているゼリーです。
3/23(日)	14:15～	チーズフレケーキ チュイル	定番のチーズケーキです。 2種類のごく薄いおしゃれなクッキーです。