



<商品概要>

発売期間：2月23日(金)～3月18日(月)

商品名	税込価格	内容	画像
アマロー	250円	メゾン・ド・プティフル 西野シェフ監修。濃厚に仕立てたブリュレの上にほんのり酸味のきいた、特製アプリコットソースを忍ばせました。更に上部にマスカルポーネムース(北海道産マスカルポーネ)を絞って、更に粉糖をふって仕上げました。ふんわりと優しい食感と味のスイーツです。	
クリームブリュレパフェ	290円	レ・アントルメ国立 紛澤シェフ監修。卵黄の風味を活かしたクリームを使用し、濃厚で風味豊かなムースのパフェに仕立てました。プルプルした食感のミルクプリンと、カスタード風味のソースを組み合わせ、更にキャラメル味のホイップクリームとソースをトッピングし、見た目にも華やかなスイーツに仕上げました。	

メゾン・ド・プティフル 西野之郎

「コロンバン」に4年勤務後、「オーボンヴェータン」のオープニングスタッフに。1983年に渡仏し、フランス・パリの「アルチュール」「メゾン・ド・ロイ」で経験を積む。帰国後、1990年に「メゾン・ド・プティフル」開店。現在までに3店舗まで拡大中。

レ・アントルメ国立 紛澤信次

欧州の有名店(ジャンポール・エヴァン等)で修行をし、ルコントのシェフパティシエとして活躍。在籍中「コンクール・シャルル・プルースト名誉賞」など数々の賞を受賞。1993年「レ・アントルメ国立」オープン。