



## ■第5弾スイーツ

【販売期間】9月28日(金)～10月25日(木)

写真	商品名	税込価格	商品特長
	マスカルポーネ フィグ 永井シェフ	270 円	北海道産のマスカルポーネを使用し、なめらかに仕立てたマスカルポーネムースとぶどうと無花果を使用したゼリーを組み合わせました。秋の旬を迎える無花果・ぶどうの甘味・風味とマスカルポーネのコクを楽しめる商品です。
	いちごのパルフェ 紛澤シェフ	290 円	バニラ風味を効かせたホワイトチョコのホイップクリーム、アーモンドの風味を効かせたシュトロイゼル(クッキー)、いちごムースと濃厚ないちごソースを組み合わせてパフェに仕立てました。いちごソースの酸味とコクのある、ホワイトチョコのホイップクリームの相性が良い商品です。

## ■第6弾スイーツ

【販売期間】10月26日(金)～11月22日(木)

写真	商品名	税込価格	商品特長
	ブリュレ・オー・マロン 永井シェフ	280 円	濃厚なブリュレの上には甘味を抑えたホイップクリームを絞り、その上にフランス産のマロンクリームを加えてホイップしたクリームをかけて仕上げました。マロンガラスセをトッピングし、栗とブリュレの濃厚でなめらかな甘味と風味を楽しんで頂ける商品に仕上げました。
	渋皮栗のモンブラン 紛澤シェフ	300 円	イタリア産のマロンを用いたモンブランクリームを使用したモンブランです。スポンジを忍ばせたマロンムースにホイップクリームとマロンモンブランクリームを絞って仕上げた栗の甘味と風味を楽しめるスイーツです。

## ■第5弾、第6弾パティシエ紹介

◇ 東京世田谷 ノリエット:永井紀之(ナガイ ノリユキ)シェフ

名店「オーボンビュータン」のオープニングスタッフを経て渡仏。  
2つ星レストランなどで経験を積み、数々のコンテストで受賞。  
1993年世田谷に「ノリエット」開店。



◇東京国立 レ・アントルメ国立:鮎澤信次(エビスワ シンジ)シェフ

「ルコント」で長年修行後、欧州の有名店(ジャンポール・エヴァン等)で修行を重ね、帰国後「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」開店。

