

【紹介商品詳細】

「オンブラージュ プレミアムフォンテーヌ・ラ・フレーズ」

4500 円

栄養価の高いルテイン卵を使用したスポンジに、大粒の苺8粒をトッピング、さらに、贅沢な4段3層の間にもたっぷりの苺を挟み、北海道産生乳から作った乳脂肪35%の生クリームで包んだ贅沢なケーキです。



「オンブラージュ プレミアムショコラ・シャンティ」 3600 円

アーモンドミックスを入れたカカオ分65%のビターチョコムースと、フランボワーズジャムを挟んだミルクチョコムースを2層に重ねて、ほろ苦さからまるやかさへの味のグラデーションと食感を味わう大人のケーキです。



「オンブラージュゆず&マンゴ어의レアチーズ」 2200 円

ゆずのピール（果皮）をゆずのレアチーズムースとスポンジでサンドしたケーキに、“ゆず”をイメージしてマンゴーとメロンのクリームで仕上げたケーキです。



<パーティーフーズ>

Trattoria Cincin 監修「ピツッア ミスタ」 2100 円

横浜市藤が丘のイタリア料理店「Trattoria Cincin（トラットリア チンチン）」のオーナーで横浜を代表する猿渡道太郎シェフが監修した、ミックスピザ。トマトソースを塗ったクリスピータイプのクラストにベーコン、ソフトサラミ、海老などとチーズをのせた、トマトの酸味とチーズのコクが効いた贅沢な一品。



日本料理 梅林監修「浜風ちらし」 2000 円

横浜で60年の歴史を持つ老舗日本料理店「梅林」。3代目の山下英児店主が監修したちらし寿司。国産うなぎ、山椒風味の帆立、味の染みたまねぎ、シャキシャキの花レンコンなどをレモン風味の酢飯にちらした、見ても食べてもおいしいお寿司。

