

TEA + CAKES

お茶とケーキは、相性抜群のパートナー。



ほうじ茶とモンブラン

お茶の葉を焙じた香ばしい香りが持ち味のほうじ茶。
タンニンやカフェインも
少ないために、飲みもソフトで優しい味わいです。
ちょっと個性派の焙茶にはモンブランを合わせます。
しっとりとした上品なマロングラッセの
甘さとマロンクリームが
口の中で混ざりあい濃厚な風味が広がっていきます。
十分に菓の甘さを楽しんだ後で
ほうじ茶をいただくとそのさっぱりした喉ごしと独特の香りが
絶妙なコントラストを奏でてくれます。

深蒸し煎茶とワッフルパフェと シュークリーム

普通煎茶よりも蒸しを利かせ、甘味のあるまろやかな味で、
深みのある強い香りが特長の深蒸し茶にはワッフルパフェや
シュークリームのライトケーキを合わせます。
しっとりしたワッフル地に酸味の利いた
フルーツソースをたっぷりサンドしたワッフルパフェ。
サクッとしたシュー皮の歯ざわりに
口に入れたとたん溶け出しそうな生クリームのシュークリーム。
いずれも普段なら一つで十分なボリュームなのに
深蒸し茶の新鮮な香味につられベロッと二つくらい平気で
食べられてしまうのは何故でしょう。
後味もすっきりしていて、
まさに一杯で二度美味しくいただけるベストバランス。



抹茶とグランショコラ

抹茶には薄緑で甘さが濃いもの、濃緑で渋みが強いものがあり、
いずれも上品な風味を楽しめますが、
今回のグランショコラには濃緑の抹茶を用意しました。
ブランディーを強めに利かせ、
ビターなチョコレートもふんだんに使用している
濃厚な味わいのグランショコラ。
それに負けない凛とした強さを持つ抹茶は、一見個性が強いもの
同士のミスマッチに思われますが一口味わった時、
お互いの長所を引き立てあう
ベストパートナーなのが良く分かります。
まさに、くせになる味です。