

コンセプト

小笠原伯爵邸ペストリーシェフ、高橋草哉によるケーキ・デザートをお楽しみください。

こだわったのは、一口、口にしたときに伝わるおいしさ。

フルーツ、生地、クリーム、ソース…。各パーツを分析し、目指す食感、味わいになるよう試作を重ねてたどり着きました。

奇をてらうのではなく、シンプルに今の時期に召し上がっていただきたい美味しいもの。そんなスイーツを作っております。

一口ごとに美味しさの発見をお楽しみください。



チェリー アーモンド タイムのパフェ

今が旬のチェリーと、アーモンド、そしてタイムは相性抜群。チェリーの爽やかな酸味と甘み、そこにアーモンドがコクを、タイムが奥行きを出します。スプーンで底まですくって、3つの味わいを楽しんで。



アプリコットとピスタチオのタルト

タルト生地の上にこだわりのアーモンドクリームがたっぷり。アプリコットコンポートの果実味とくちどけよいピスタチオ・ムースの良さを最大限引き出します。



チョコレートケーキ ロブレ

ロブレ(どんぐり)のリキュールが隠し味。チョコレートは厳選のペルー産シングルオリジン。シルキーなくちどけ、酸、華やかな香り、コク、苦味。チョコレートの良さがあってこそこのケーキ。



レモンのケーキ

しっとりふわふわくちどけの良いスポンジにレモンゼリーとレモンのパロアで層を重ねました。ホワイトチョコレートが甘みとコクをプラス。くちどけ、甘味、酸味をこだわりのバランスで仕上げ。



苺のタルト

見た目の愛らしさでも人気です。フレッシュ苺とフレッシュクリームをたっぷりのせたタルト。なかにはピスタチオクリーム。ラズベリージャムがアクセントを添えます。



熟成シェリーが薫る
プレミアムバスクチーズケーキ

高温で焼き上げた、香ばしい焼き面が目印のバスクチーズケーキ。小笠原伯爵邸ならではの個性とエレガントな味わいを目指しました。香り高き熟成30年のシェリーペドロヒメネスが深い味わいをそえます。



お祝いを華やかに、ギフトにも最適！オリジナルのホールケーキは4号(12センチ)3240円から
事前ご予約はオンラインが便利です。QRコードよりアクセスください。



苺のエクレア

エクレアにしてはちょっとおおぶり。味わいも見た目もケーキに負けない存在感に仕上げました。たっぷりの苺にフレッシュクリーム、苺のケーキをなかに忍ばせました。見た目も味も華やか。



レモンとピスタチオのエクレア

ケーキに負けない、個性的なエクレアシリーズの第2弾。エクレアにはちょっと珍しい、レモンが主役です。レモンの爽やかな酸味と好相性のピスタチオを組み合わせ。



チョコレートとPXのエクレア

ケーキに負けない、個性的なエクレアシリーズの第3弾。平均熟成30年の特別なシェリー、ペドロヒメネス(PX)とダークチョコレートを合わせた大人なエクレア。



クレマカタラナ

クレーム・ブリュレの原型ともいわれるスペインの伝統的なお菓子。キャラメルを割って召し上がれ。くちどけのよい、卵たっぷりの濃厚クリーム。



【お土産】マカロンセット 1080円

まるでケーキのよう。なかはこだわりのフィリングクリームがみっちり。重層的な味わいをお楽しみください。



ピンク：苺のジュレにライムのクリーム
茶：ダークチョコレート
緑：ピスタチオにオレンジとアプリコットのジュレ
黄：パッションフルーツにカラマンシーピュレ



【お土産・冷凍】プレミアムバスクチーズケーキ

1台：3024円(2~3人前)
こだわりの3種のチーズをブレンド。30年熟成のシェリー酒、ペドロヒメネスが奥行きとエレガントな味わいを加えた、プレミアムなオリジナルバスクチーズケーキ。



【ご予約制】アフタヌーンティー 1名様：6600円

パストリーシェフ高橋草哉によるお菓子と小笠原伯爵邸シェフゴンサロアルバレスによるセイボリー。レストランならではの本格的な味わいをお好きなお茶とともに。詳細・ご予約は右上・QRコードよりアクセスください。

