

新玉ねぎのプッチンプリン

The pudding of a new onion

旬の新玉ねぎをクリームと合わせて。新玉ねぎの甘さとクリーミーさ。プッチンプリンの器でご提供！

ピスタチオのマシュマロ

The marshmallow of a pistachio

タピオカ由来の特殊な粉とピスタチオのオイルで作った塩味のマシュマロです。

雪下人参のマカロン

The macaroon of Yukishita carrot

雪の下で甘みを蓄えた富山県産雪下人参を軽〜いマカロン仕立てにしました。

新ゴボウのスナック

The snack of a new burdock

新ゴボウのビューレとタピオカのでんぷんを合わせて焼くと、あら不思議！カリッとしたスナックに変身〜。

気泡をたっぷり含んだうすいえんどう豆のパン

Bread of the pea of Kisyu containing air bubbles

特殊な機器で泡にされた青豆の生地を電子レンジでチンして作りました。焼かないのが世界最先端のパンなのです。

西米良サーモンの葉山葵包み

The salmon of Nishimera wrapped in the leaf of the Japanese horseradish

低温でじっくりコンフィしたサーモンをピリッと辛い葉山葵で包みました。山葵の風味とサーモンの旨み。和食のエッセンス入った一品です。

熊本産塩トマトのアラビアータ カプチーノ仕立て

Arrabbiata of a Kumamoto salt tomato Cappuccino cut

トマトの風味たっぷりのピリ辛アラビアータ。卵を泡立てた泡を乗せて。卵の泡の柔らかさが辛さを中和します。

菊池芳醇豚の低温ロースト 朝倉の黒糖ヴィネガー

The low-temperature roast of the pig from Kikuchi Wiht brown sugar vinegar of Asakura

美味しく焼くコツは豚が焼かれるのに気づかないように火入れする事。ロースト後炭火で香りをつけました。ちょっと珍しい九州の調味料と一緒にどうぞ。

掘りたて！八女抹茶の” 苔”

Moss of the just dug Yame powdered green tea

八女抹茶と北海道産のマスカルポーネ。抹茶を苔に見立ててシャベルに乗せてみました！

赤い果実のミニドーナツ

The mini doughnut of a red fruit

スペインの乾燥卵白で作った軽〜い触感のマカロン。お茶菓子にどうぞ。

サ・マーシュのバケット

The bucket of Ca marche

神戸「サ・マーシュ」から取り寄せた米粉のバケット。外はカリッと、中はむちむちと密度のある生地が詰まっています。

クレバーで淹れた珈琲

Coffee brewed by Clever

スペシャリティコーヒーをぜいたくに使ったパロマ+1 オリジナルブレンドを、NYで人気のクレバーを使って淹れました。

新玉ねぎのプッチンプリン

The pudding of a new onion

旬の新玉ねぎをクリームと合わせて。新玉ねぎの甘さとクリーミーさ。プッチンプリンの器でご提供！

ピスタチオのマシュマロ

The marshmallow of a pistachio

タピオカ由来の特殊な粉とピスタチオのオイルで作った塩味のマシュマロです。

セリの根っこ

The stalk of a cold auction, and the lifted root

根っこは蟹味噌と米粉を合わせた粉で揚げ、莖はフレッシュ。冷たいセリの風味と温かい根っこの味の組み合わせ

新ゴボウのスナック

The snack of a new burdock

新ゴボウのビューレとタピオカのでんぷんを合わせて焼くと、あら不思議！カリッとしたスナックに変身〜。

気泡をたっぷり含んだうすいえんどう豆のパン

Bread of the pea of Kisyu containing air bubbles

特殊な機器で泡にされた青豆の生地を電子レンジでチンして作りました。焼かないのが世界最先端のパンなのです。

海の幸のセビーチェ

Cebiche of delicacies from the sea

ペルー産トウガラシとバクチーの黄色と緑のソースが鮮やかなペルービアンなカルパッチョ。今、世界中で流行っている”NIKKEI 料理”です。

フォアグラ最中 金柑と蜜柑といぶりがっこ

Foie gras midst in the Iburigakko and the jam of a kumquat and a mandarin orange.

味噌つけにしたフォアグラの旨みにいぶりがっこの煙香、そして金柑の香りと蜜柑の甘さ。4重のおいしさが一口の最中に詰っています。

甘夏のガスパチョ

Gazpacho of a Chinese citron

新鮮な佐賀七山産の甘夏をたっぷり使った旬のガスパチョ。

農園野菜のメリー・ガルゲイユ

Merry·Gargoyle

九州中から集められた30種類以上の野菜達をそれぞれ野菜に合わせた調理法で美味しさを引き出しています。バーニャカウダはもう古い！21世紀の野菜料理です。

イトヨリ 春しいたけ ハコベ

Golden threadfin bream, Spring shiitake mushroom, Hakobe

春シイタケとハコベとブチトマトと一緒に、イトヨリを水分を加えずにじっくり蒸し上げました。春の風味がたっぷり味わえます。

日向地鶏 数種類の葱

Native chicken of Hyuga Several kinds of Welsh onions

皮をサクサクにローストした日向地鶏を、焼いたり煮たりなますに漬けたりした色々な葱と一緒にお召し上がり下さい。

鹿児島産空豆の鉄鍋炊き込みご飯

Iron pot boiled rice with the broad bean from Kagoshima

鹿児島の水と佐賀県産米”サガビヨリ”、そしてホクホクの鹿児島産空豆を鉄鍋で炊き上げました。

日向夏の粒々とその皮のクリーム ココナツ

The fruits of Chinese citron of Hyuga, cream of the skin of it with coconut sorbet

日向夏のジュースと蜜柑の蜂蜜で作ったグラニテに日向夏の果実を乗せました。日向夏の内皮で作ったクリームを添えて、フレッシュな風味たっぷり。

よもぎと春苺

Mugwort and a strawberry

よもぎの蒸しパンに、春苺とキャラメルムースとホワイトチョコのムースを乗せて。よもぎのソルベも添えて春色のスイーツです。

赤い果実のミニドーナツ

The mini doughnut of a red fruit

スペインの乾燥卵白で作った軽〜い触感のマカロン。お茶菓子にどうぞ。

サ・マーシュのバケット

The bucket of Ca marche

神戸「サ・マーシュ」から取り寄せた米粉のバケット。外はカリッと、中はむちむちと密度のある生地が詰まっています。

クレバーで淹れた珈琲

Coffee brewed by Clever

スペシャリティコーヒーをぜいたくに使ったパロマ+1 オリジナルブレンドを、NYで人気のクレバーを使って淹れました。