

Z's OSECHI Sugar! Sugar! // おしながき //

1 抹茶と栗のプチシュー

宇治抹茶使用のカスタードクリームに刻んだ渋皮栗をいれた和テイストプチシュー。濃厚なクリームと渋皮栗の相性が抜群です。

2 ケーク・オ・シトロン

十勝産菩提樹のはちみつ(シナ蜜)のフローラルな香りとレモンの爽やかな酸味が味わえるレモンケーキです。

3 赤肉メロンのケーキ

北海道産赤肉メロンのピューレをふんだんに使い、スポンジ、メロンカスタード、メロンジュレの3層仕立てのケーキ。赤肉メロンの甘みと風味が口いっぱいに広がります。天面には刻んだビスタチオをあしらいました。

4 ホワイトチョコムース〜いちごとロゼワインのジュレ添え〜 ★

甘く濃厚な口当たりのホワイトチョコムースに苺ジュレとロゼワインジュレをのせた大人向けムースです。
※ロゼワイン、コアントロー使用

5 黒豆ムース ★

北海道産黒豆をたっぷりを使用した和テイストのムースです。塩味の効いたクリームチーズと一緒に召しあがりください。※ラム酒使用

6 ゲランド塩のクッキー

フランス・ブルターニュ地方で伝統的な製法で作られた天日塩である「ゲランド塩」をのせて焼き上げました。サクサクのクッキーと甘みとコクのあるゲランド塩の塩味をお楽しみください。

7 くるみ飴炊き

砂糖とクルミを和え、一気に高温で揚げました。解凍後もカリッとした歯ごたえが楽しめます。

8 貴腐ワイン入りカッサータ ★

稀有な気象条件のもとでしか生まれない貴腐ワインを使用した、クリームチーズとリコッタチーズのケーキ。濃厚な甘みの貴腐ワインがコクと甘みを引き出します。
※貴腐ワイン使用

9 ハスカップクリームチーズ ★

北海道産ハスカップとクリームチーズを使用した甘酸っぱい味わいの濃厚クリームチーズケーキ。酸味を活かしたハスカップコンフィチュールがクリームチーズとよく合います。※ラム酒使用

10 ショコラテリーヌ ★

ビターチョコレートを使用した濃厚でなめらかなチョコレートテリーヌ。生地の中にチョコレートと相性の良いオレンジリキュールを使用しました。トッピングのオレンジピールはチョコレートとの相性抜群です。※コアントロー使用

11 ゴルゴンゾーラとリンゴ、レーズンのパストンチーニ ★

ゴルゴンゾーラを練り込んだ生地とラム香るレーズンとリンゴのピューレが相性抜群のイタリアンスイーツ。甘さと酸味のバランスがチーズの濃厚なうま味を引き出しています。※ラム酒使用

6	5	4	3	2	1
11	10	9	8	7	

(盛付け番号)

Sugar! Sugar! 【スイーツ重】

令和六年 元旦

★印の品は洋酒を使用しております。召しあがる際はご注意ください。

【お届け後の保存について】

すぐに解凍を始めない場合は、冷凍庫(マイナス18℃以下)で保存してください。

【解凍方法】

化粧箱から取り出し、お重を覆っているフィルムをつけたまま冷蔵庫で解凍してください。(約24時間で解凍できます)

【召しあがり方】

解凍後、そのまま召しあがりいただけます。品質には万全を期して製造しておりますが、解凍後はお早めに召しあがりくださいますよう、特にお願い申し上げます。

