

クリスマス アフタヌーンティー

クリスマスカラーの赤と緑を基調にしたスイーツとセイボリー全12品を3段スタンドにのせ、オリジナルモクテル、フリーフローのドリンクと共にご提供いたします。vocoブランドを象徴する黄色い小鳥型のチョコ細工をのせた「ブッシュドノエル」を目玉に、サンタクロースの服を模したいちごムースやツリー型のタルト、イタリアのクリスマス菓子「ピニョラータ」などクリスマスシーズンにぴったりのスイーツが勢ぞろいします。



LOKAL
HOUSE

[予約はロゴを
クリック](#)

期間：2024年12月1日（日）～12月22日（日）土日祝日限定
料金：6,000円（税金、サービス料込） 各日限定20セット
場所：カフェ&バー「LOKAL HOUSE（ローカルハウス）」
提供時間：13：00～16：30（最終入店） 予約制
内容：スイーツ9品、セイボリー3品、モクテル 1品
※お席は90分制とさせていただきます。

詳細は次のページ↓



LOKAL
HOUSE

[予約はロゴを
クリック](#)



【1段目】

・ブッシュドノエル

クリスマス定番のケーキをミニサイズでご用意。しっとりとしたチョコレートスポンジにチョコレートクリーム、チョコレートグラサージュでつややかに仕上げました。vocoブランドを象徴する黄色い小鳥型のチョコ細工をのせました。

【2段目】

・パンナコッタ 緑茶ジュレ

なめらかなパンナコッタに香り豊かな緑茶のジュレを合わせました。

・ピニョラータ

イタリアの伝統的なクリスマス菓子。セモリナ粉を使いモチっと食感に仕上げた小粒の揚げ菓子を、はちみつに絡めました。

・抹茶バターサンド

抹茶の粉を生地に練り込んだサブレに、濃厚なバタークリームとあずきをサンドした和テイストの一品。

・ドレンチェリークッキー

クリスマスらしい鮮やかなグリーンのだれんチェリーが目を引くクッキー。ドレンチェリーは、シロップに漬けて水分を抜いた後、グリーンに色付けしたサクランボです。

・ツリータルト

ピスタチオクリームをツリー型に絞ったタルト。中には、グリオットチェリー、ホワイトチョコガナッシュを閉じ込めました。

・いちごムース

サンタクロースの服をモチーフに仕上げた、軽やかな食べ口のいちごムースです。

・ボンボンショコラ パッション

パッションフルーツソースを閉じ込めた、真っ赤なハート型のボンボンショコラです。

【3段目】

・ベリーとサーモンのパテ

ドライクランベリーを入れたサーモンのパテにラズベリージュレをのせた、甘じょっぱい味わいの一品です。

・海老のクロカンテ スパイシーソース

海老のすり身をトルティーヤの生地で帽子型に巻いて揚げました。そのままでも、添えのスパイシーなソースに付けてもお楽しみいただけます。

・ハモンセラノとアボカドチーズのオープンサンド

ハモンセラノの塩味をアボカドとチーズがマイルドに包み込みます。トップにいちごジャムをのせ甘みをプラス。

・自家製スコーン いちごジャム&クロテッドクリーム

ホテルメイドのスコーン。甘酸っぱさが口いっぱいに広がるいちごジャム、クロテッドクリームとともにのお楽しみください。

