



Honoka Bread

パリッとモチっとカレーパン

パン生地は表面はカリッ、中にもモチっとした食感のボンデケーキ。カレーはインド料理であるキーマカレーベースでひき肉を使用しスパイスに仕上げています。



キャラメルデニッシュ

キャラメルをたっぷり折り込み、艶沢に仕上げたデニッシュです。カリッとしたキャラメルの食感とサクッとしたデニッシュの相性が抜群です。



ソーセージの ハニーマスタードパラタ

もちっとしたパラタ生地でソーセージとチーズを包み、ハニーマスタードの甘辛い風味で仕上げました。おつまみにもおやつにもおすすめの食感のパンです。



月餅風あんぱん

中華菓子の定番として知られている「月餅」をブレッドにしました。上品な甘さのこし餡に、白ワインで漬け込みアマレットで香りづけした酸味のある杏と、濃いめのピーナッツバターが入っています。



Honoka Cake

ブランデーのきいたいちごのサバランタルト

ちょっと大人なクリスマスを迎えたいご夫婦、カップルにゆっくりお酒と一緒に楽しんでいただくイメージから生まれたクリスマスケーキです。



キャラメルプリン**の**ブッシュドノエル

クリスマスには定番のブッシュドノエルをキャラメル味にしました。ふわふわしながらもしっとりとしたはちみつ入りのチョコレートスポンジに包まれて顔を出しているのは、なめらかな口当たりのホテルメイドプリンです。



甘納豆とオレンジのパウンドケーキ

オレンジの香りと甘納豆の優しい甘さが相性抜群のパウンドケーキ。シャリッとしたリキュールの香るアイシングと、甘納豆の食感のコントラストもお楽しみいただけます。





Sweets

穂乃華/テイクアウト
THE LOUNGE/ドリンクセット
薪火/セットメニューデザート
客室/仏蘭西箱デザート

すももと白瓜のトライフル(左)

淡白な白瓜をカリッと食感のコンポートにしたのは、旅先で白瓜料理を食べた時の発想からです。酸味と甘さのバランスがよい旬のすももと、濃厚なカスタードクリームとの相性がよいデザートです。

栗とアールグレイのトライフル(右)

栗と紅茶が一度に味わえる大人のトライフルです。敷き詰めている香り高いアールグレイのミルクティープリンはしっとりとして甘めに仕上げています。



柿のブランマンジェ

旬の柿を活かした、おいしいブランマンジェがあればいいな、と思っていたのを、今回実現しました。



さつまいもときなこのミニパルフェ

浅草の「和」をイメージした、さつまいもときなこのデザートです。シルクスイートの焼き芋を使用し、生クリームを加えてしっとりとしたベーストに仕上げました。



黒酢の酢豚

薄い豚肉を丸めて作ることで生まれる、柔らかさが特徴の酢豚です。しっかりと黒酢の香りが効いているので、黒酢が好きな方にはたまらない一品になっています。



ブロッコリーとベーコンの pasta サラダ

中心に空洞があるフカティニパスタに、マスタードのきいたオリジナルソースを絡めた、ブロッコリーとの組み合わせが絶妙なパスタサラダです。



抹茶とレモンのトライフル

ほろ苦い抹茶クリームとさわやかなレモンクリームを層にしたデザートです。抹茶とレモンの意外な組み合わせと、一番上のトロンした道明寺がよく合った、満足感のある味わいです。



キウイとレモンのグラノーラ

グラノーラ、キウイとレモンゼリー、ヨーグルトのブランマンジェ、甘いホワイトチョコのソースと、何層もの味の違いが楽しめる春らしいデザートです。上から下までをスプーンで一気に崩してすくって召し上がるのがおすすめです。



豚ロースとフライドポテトのハーブソース

豚肉とフライドポテトに、3種類のハーブを贅沢にからめました。ボリュームがありつつも、さわやかなハーブの香りであっさりいただけます。



鶏とじゃがいものエスニッククリーム

冬をイメージした真っ白なクリームは玉ねぎのしゃきしゃき食感とナンプレーを使用した生クリームのエスニックソースです。にんにくとナンプレーを含めた調味料でマリネした鶏肉を唐揚げはジューシーに仕上げました。

Honoka Side dish

甘酢大根の肉巻きサラダピリ辛香味だれ

甘酢に漬けた大根で鶏肉を巻き、サラダのように仕立てました。中華風のピリ辛だれで、ボリューム感があるのにさっぱりいただけます。





Makibi

パスタバエリア

スペインバルセロナで食べた旅の味「パスタバエリア」を再現しました。トマトと魚介のうまみたっぷりのバエリアに薪火の香りが付き、複雑な味わいになっています。



The Lounge

すいかソルトかき氷

日本の夏の味覚“すいか”でスペシャルな“かき氷”を造りました。シャリシャリ氷の上に、すいかの果肉をトッピングして、シロップを贅沢にかけています。その上には、少し塩味の効いたムース練乳のエスプーマを、ふわふわに乗せました。

Musashi



トマトとアボカドのスパイシー焼きカレー

深まる味わいと広がる香りが特徴のスパイス、マスタードシードを使用したトマトベースのカレーが引き立つ素材を合わせた逸品です。お米は香辛料を使用した料理に合うジャスミンライスをチョイスしています。



薪火スペアリブ BBQソース

薪火の良さを活かした焦げ目もおいしい一品です。BBQソースが肉のうまみを引き立てて、ボリュームのある肉もペロリといただけます。



ほうれん草とねぎのチーズリゾット

シンプルなのにすべての味の調和がとれたチーズリゾット。色鮮やかなほうれん草の色味と長ネギの甘味がリゾットを引き立たせます。ゴロゴロとしたこだわりのスモークベーコンとパルミジャーノチーズの塩味のバランスが良く、クリーミーなリゾットに仕上がっております。



オーソブッコトマト煮込み

オーソブッコトマト煮込みは、栗原心平さんが小さい頃から好きだったメニューです。牛すね肉はなかなか手に入りくい食材なので、初めて召し上がる方もいらっしゃるかもしれませんが。