

～スーパー・パティシエが旬をキャッチして創作～
今が旬！フレッシュな「いちごスイーツ」も登場！

2011年12月29日(木)～2012年4月上旬 ※ロイヤルクイーン以外のトピックス情報です

***ベリースイーツ専門店「ベリーベリー」から、4品種の新作いちごスイーツが登場！**



さぬき
ひめ

「さぬき姫フロマージュ」
520円 ※スイーツフォレスト限定

今年の新作イチゴは
香川県産「さぬきひめ」！
高い糖度と丸いフォルムの
最新品種

フロマージュブランのムー
ースに、香川県産「さぬきひ
め」を使用した苺ソースと、
フレッシュな「さぬきひめ」
を飾り仕上げました。
糖度の高い「さぬきひめ」を
生かすようチーズの酸味を合
わせ、特徴のころんとした丸
いフォルムを生かし、仕上げ
ました。



あま
おう

「あまおうパフェDX」
1250円 ※スイーツフォレスト限定

苺の王様・福岡県産
「あまおう」のゴージャスな
スペシャルパフェが登場！

あまおう入りジュレにカス
タードクリームと生クリーム、
自家製あまおうのコンポート、
さらに黄金律ミルクジェラ
ートを重ね、大粒のあまおう
を約4粒、贅沢にデコレーシ
ョン。
苺の王様ならではのゴー
ージャスな味わいとビジュアル
が凝縮した、大人のパフェ。

「とちおとめタルト」
580円 ※スイーツフォレスト限定

出荷量No.1の栃木県が誇る、
甘酸っぱさが絶妙な「とち
おとめ」の新作スイーツ

アーモンドクリームサクサ
クのタルト生地に「とちおと
め」のコンフィチュールとベ
リーを入れて焼き上げ、「とち
おとめ」のマカロンとフレッ
シュな「とちおとめ」を華やか
にデコレーション。

甘さと酸味のバランスの良い
「とちおとめ」をフレッシュ、
マカロン、コンフィチュールで
お楽しみいただけます。



とち
おとめ

「紅ほっぺムース」
480円 ※スイーツフォレスト限定

静岡県の人気上昇株、
ジュシーで香り高い
「紅ほっぺ」の新作スイーツ

ベルギー産ミルクチョコ
レートムースに、ストロベ
リムースと、「紅ほっぺ」
の自家製ソースを重ね、フレ
ッシュな「紅ほっぺ」を
トッピング。

優しいムースの味わいが、
繊細な「紅ほっぺ」の香りと
甘酸っぱさを引き立てます。



紅
ほっぺ

パティスリー アンファン

「苺のサンマルク」 480円



紅
ほっぺ

伝統的なフランス菓子を
紅ほっぺを主役に、
大胆にアレンジ！

アーモンドパウダーを使用したジョ
コンド生地で、フラン
ス・ヴァローナ社のチョコレートの濃厚なクリームと甘酸っぱ
い苺クリームをサンドし、表面をカラメリゼし、「ひでくんち
のいちご畑」のこだわり「紅ほっぺ」をトッピングし、伝統的
なフランス菓子を苺を主役に大胆にアレンジ。

生地とクリームとカラメリゼの食感と、苺の甘酸っぱさとの
コントラストをお楽しみください。

「ストロベリーティラミス」 520円
※スイーツフォレスト限定



あま
おう

苺スイーツ専門店ならではの、
福岡県産「あまおう」の
オリジナルティラミスが
今年も登場！

北海道産マスカルポーネ
チーズを使用したクリー
ミーなムースに、自家製の
いちごシロップをしみこま
せたスポンジを重ね、旬の
「あまおう」と真っ赤なス
トロベリーパウダーで仕上
げました。

苺スイーツ専門店ならで
は、オリジナルティラミ
スをお楽しみください。

～スーパー・パティシエが旬をキャッチして創作～
今が旬！フレッシュな「いちごスイーツ」も登場！

2011年12月29日(木)～2012年4月上旬 ※ロイヤルクイーン以外のトピックス情報です

*** 青果卸売直営パティスリー「アローツリー」は、ブランド苺の代名詞「いちごの王様」あまおう！
福岡県八女産を贅沢にゴーヤスに使用**

「あまおうのパンナコッタ」 650円



苺パンナコッタとあまおうがゴロゴロ入ったジュレのハーモニー

苺をたっぷり使用したとろける口どけのパンナコッタに、フレッシュな大粒のあまおう入りのジュレを合

わせました。果肉、ジュレ、パンナコッタを混ぜながらそのハーモニーをお楽しみください。
※青果卸売直営店のため商品価格は市場価格により変動します。

「あまおう苺の想い」 650円

※1/13～3/14まで



しっとりふわふわの苺風味の生地、練乳入りのミルクィなクリームと、大粒なあまおうを大胆に巻き上げました。

大粒な苺を3粒ぎゅっと閉じこめた、重さと想いのこもった、新作スイーツ。どこを食べても苺にあたる、夢のようなロールケーキ。



「あまおうタルト」 990円

大粒な「あまおう」をなんと約4.5個分も、贅沢に使用。



「あまおうショート」 890円

大粒な「あまおう」を約4個分も贅沢に使用。



「苺一会」 680円

濃厚な甘さのブリュレに、今が旬の「あまおう」の味わいと香りがベストマッチ。

*** 苺を新たな素材と組み合わせ、旬の苺を引き立てた、新作限定スイーツも登場！**

ベリーベリー

「フレーズ・バルサミコ」 880円

※1日15皿限定 ※スイーツフォレスト限定

バルサミコ酢&フレッシュな旬の苺のマリアージュ



バルサミコ酢

もちもちのクレープ生地にかスタードクリームと苺スライスを包み込み、イタリア産バルサミコを煮詰め、果肉入りのフレーズソースと合せたオリジナルソースをたっぷりかけ、バニラアイスをトッピング。味の深みと香り高いバルサミコのソースと苺は相性抜群。

ミキシシ ミクスリム

「いちご小雪のミクスリムワッフル」 740円

※1日20個限定 ※スイーツフォレスト限定

もちりしたぎゅうひ&苺の絶妙なコンビネーション



ぎゅうひ

ミルクアイスに、苺、ガナッシュチョコレート、カスタードクリーム、ホイップクリームをミキシングし、ぎゅうひでまんまるに包み込み、もちふわが自慢のワッフルに重ねました。アイスとワッフル、ぎゅうひの食感とコンビネーションをお楽しみください。

HONG KONG SWEETS 果香

「イチゴとミルクの杏仁豆腐」 420円

※スイーツフォレスト限定

ミルクプリン



優しい味わいが心癒される、アジアな「苺みるくスイーツ」

フレッシュな旬の苺を入れた、ミルクプリンに、さっぱりとしたイチゴの杏仁を重ね、いちごソースと旬の苺をトッピング。苺の香りたっぷりの杏仁豆腐と、とろりと濃厚なミルクプリンの食感と味わいのコントラストをお楽しみいただける、春の訪れが嬉しくなる期間限定の苺スイーツ。

イリナ

「ストロベリー・ストロベリー」 400円

※1日20個限定 ※スイーツフォレスト限定

3種の苺の楽しみ方を香ばしいピスタチオが引き立てた春の新作



ピスタチオ

苺のコンポート入りのジュシーな苺ムースに、ピスタチオのビスキュイを合わせました。コンポート、ムース、フレッシュと3種の旬の苺を、コクのある香ばしいピスタチオとのハーモニーでお楽しみください。