

ストロベリーアフタヌーンティー

「ストロベリーアフタヌーンティー」では、旬の国産いちごを贅沢に取り入れたスイーツ8品、セイボリー3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。時期によって異なる品種のいちごを使用します。1段目には、旬の国産いちご2種類をお客様自身でデコレーションしてお召し上がりいただくミニサイズのショートケーキをご用意。2段目は、ムースやエクレア、タルトなどさまざまないちごを味わえるスイーツ6種類がラインナップ。2段目のスイーツは、バレンタインシーズンはチョコレートをテーマに、さくらの開花シーズンはさくらをテーマに、期間限定メニューで提供します。オリジナルモクテルと共に時期によって異なるいちごの魅力を存分にお楽しみいただければと思います。



LOKAL
HOUSE

[予約はロゴを
クリック](#)

期間：2025年1月6日（月）～4月30日（水）3日前の予約限定
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8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↓

【1段目】



・いちご2種食べ比べショートケーキ
皿に並んだ国産いちごを、お客様の好みでミニショートケーキにのせて楽しめる一品。
いちごは時期に合わせた旬の国産品種を、ショートケーキは北海道生クリームをそれぞれ使用しています。

【2段目】

・いちごとピスタチオのエクレア
ピスタチオカスタードといちご、生クリームをシュー生地で挟みました。

・いちごティラミス
自家製いちごジャムソースとマスカルポーネのティラミスクリームを重ねたグラススイーツ。



・いちごムース
甘酸っぱい味わいのいちごムースを、パリパリとしたチョコレートでコーティングした艶やかな一品。

・いちごのミルクレープ
もちもちとしたクレープ生地でいちごと北海道産生クリームを挟んだミニサイズのミルクレープ。

・パレ・フレーズ
いちごのガナッシュといちごのジュレを閉じ込めたボンボンショコラです。

・いちごタルト
赤いタルト生地に、カスタードとイチゴをのせたプチタルト

【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。

・ハモンセラノとアヴォカドチーズのオープンサンド
ハモンセラノの塩味をアヴォ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楽しみてください。に広がるいちごジャム、クロテッドクリームとともに楽しみてください。

①チョコレート×いちご（バレンタイン）

期間：2月1日（土）～2月16日（日）

②さくら×いちご（さくらの開花シーズン）

期間：3月15日（土）～4月13日（日）



LOKAL
HOUSE

[予約はロゴを
クリック](#)