

実りの秋穫祭 945円

(提供時間)13時~18時

(限定数)1日限定10皿(8月22日はオーダー不可)

シェフの今までの経験を生かし、得意の旬の果物を使った洋生菓子をひと皿に。秋をテーマに、栗、いちじく、かぼちゃ、ぶどうと、旬のおいしさがあるがままに表現。さらに、もっと素材の味が引き立つプロならではの組み合わせの妙も味わえる。シェフ自ら一つひとつ仕上げるので、8月22日のみオーダー不可。

お皿長さ18cm

いちじくのパイの下は
キャラメルソース

ぶどうのグラニテ

和栗のモンブランと
サクサクメレンゲ

かぼちゃのプリン
のクレープ包み

旬のおいしさあるだけに
伝える 4種の秋味をひと皿に



ゴトウ洋菓子店

シェフ/後藤 大輔
(Goto Daisuke)

大学卒業後、東京の専門学校へ。卒業後、青山「ルコント」、フランス・パリのパティスリー、埼玉「菓子工房オークウッド」を経て11年に帰省。現在に至る。