

マスカルポーネチーズと「とちおとめ」のミルフィーユ

仙台苺“とちおとめ”で作った苺チーズクリームをたっぷり使った、春を感じるミルフィーユケーキです!



甘味と酸味のバランスが良い苺の代表格「とちおとめ」。それまでの苺の歴史を変えた、「甘い苺」の先駆者とも言える苺です。



「とちおとめ」のババロア

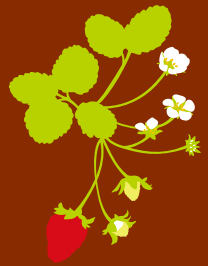
～苺をたっぷり使ったコンポートソース～

お口の中に広がる爽快感が心も体もウキウキさせる、さっぱりとした“とちおとめ”使用の苺スイーツです。



ハミングバードの 苺フェア

亘理山元町の斎藤さんが育てた仙台苺を使ったハミング仕立てのドルチェです。ALL¥450 (税込¥473)



もういっこ

宮城県で品種改良が重ねられ、宮城独自のブランドとして生まれた「もういっこ」。酸味が少なく瑞々しさがあり、形が良いためトッピングにもよく使われています。



甘酸っぱい「もういっこ」のカスタードタルト

～シャーベット添え～

仙台ブランド苺“もういっこ”を使った、カスタードと苺の酸味がベストマッチ!スタッフおすすめの1品。

苺ドルチェ&ドリンクセット

3種類の苺ドルチェの中から、好きな1皿と下記からお好きなドリンク1杯がセットになったお得なメニューです。

¥580 (税込¥609)

選べるセットドリンク

- ホットコーヒー
- アイスコーヒー
- ホットティー
- アイスティー
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- コカコーラ
- ジンジャーエール