

MIREMONT



ガトーバスク
Gâteau Basque

フランスバスクを代表する伝統菓子。フランス産の発酵バターを初め厳選したフランス、ヨーロッパの材料を使用し、アーモンド風味のサブレ生地にラム酒が効いたカスタードをたっぷり詰めて一つ一つ丁寧に焼き上げました。ブリュノ氏が表現する風味が豊かながらも生地の高さをのこだわりをお楽しみください。



ガトーバスク オウ マッチャ
Gâteau Basque au Matcha

ブリュノ氏が今回のフランス展の為に考案した、日本限定ガトーバスク。伝統的なレシピを元にバスク生地に静岡県産の有機抹茶を練り込み、同じく抹茶を使用したホワイトチョコ風味のカスタードを詰めて焼き上げました。バスクの伝統と日本の食材との素敵な結びつきをご堪能いただけます。



パリ ビアリッツ
Paris-Biarritz

145周年を記念してブリュノ氏が考案したオリジナルガトー。クッキー生地を乗せて焼き上げたシュー生地を半分に切り、中にチョコクリーム、アマレナチェリー、仕上げにグリオット風味のシャンティをたっぷり絞り、そしてバスク地方の特産品ピマンデスペレットをアクセントに加えております。MIREMONTのスペシャリテを日本でお楽しみ頂けます。



ベレ バスク
Béret Basque

ベレー帽発祥のバスク地方、その形を模した伝統的なチョコレート菓子。上質なフランス産のチョコレートを伝統的な製法で仕上げたムース。カカオの芳醇な香り、味わいと共にふんわり軽い食感でシンプルながらも奥深いチョコレートの風味をお楽しみ頂けます。



ベレ ルージュ
Béret Rouge

ベレバスクの派生系、ミルモンオリジナルの赤いベレバスク。バターを堪能できるサブレ生地を土台に、ミルクのあるホワイトチョコレートムース、甘酸っぱいフレッシュなラズベリーで食感、風味を整えながらそれぞれを引き出して協奏されたガトーです。

リュス Russe

表面はザックリ、中はしっとりとした上質なスペイン産アーモンドの香り豊かな生地に、ヨーロッパ産のフレッシュバターを使用したバタークリームをサンドしたバスク発祥の伝統菓子。