

ZERO ONE
CAFE & BRASSERIE
商品BOOK



【モーニング】 こがさかベイクの自家製 クロワッサンモーニング



【トーク】

こがさかベイクの自家製クロワッサン/バケットです。温かいうちにお召し上がりください。

【3秒チェック】

【持ち物】

ティースプーン

材料名	
クロワッサン	こがさかベイクの自家製クロワッサン
レモンコンフィチュール	果物などを砂糖などで煮て作ったジャムのようなもの。ジャムよりも果実感があり、甘さが控えめなのが特徴

【モーニング】 イタリア産蜂蜜と フロマージュブランのモーニング



【トーク】

こがさかベイクの自家製クロワッサン/バケットです。自家製フロマージュブランには、イタリア産蜂蜜がかかっています。お好みでパンにつけてお召し上がりください

【3秒チェック】

【持ち物】

ティースプーン

材料名	
クロワッサン	こがさかベイクの自家製クロワッサン
フロマージュブラン	フロマージュ・ブラン（フランス語: Fromage blanc）は、北フランスから南ベルギーが原産のフレッシュチーズである。名前はフランス語で「白いチーズ」を意味する

【モーニング】 ショコラショー&クロワッサン モーニング



【トーク】

フランス産バローナ社のチョコレートを使ったホットチョコレートです。そのまま飲みいただいた後に、お好みで生クリームを入れたり、デップしたりして楽しみ下さい

【3秒チェック】

【持ち物】
ティースプーン

材料名	
クロワッサン	こがさかベイクの自家製クロワッサン
ショコラショー	フランス産チョコレート100%の濃厚なチョコレートドリンク
01クリーム	ブラウンシュガーで立てた35%生クリーム

【モーニング】 パリスブレックファストプレート



【トーク】

こがさかベイクの自家製クロワッサンと、チーズとハムのジャンボフロマージュオムレツ、グリエールチーズ、自家製フロマージュブランです。

【3秒チェック】

【持ち物】
ティースプーン

材料名	
クロワッサン	こがさかベイクの自家製クロワッサン
フロマージュブラン	フロマージュ・ブラン（フランス語: Fromage blanc）は、北フランスから南ベルギーが原産のフレッシュチーズである。名前はフランス語で「白いチーズ」を意味する
ジャンボンフロマージュオムレツ	直訳するとハム・チーズのオムレツ ゴードチーズ・モルタデッラのオムレツ
グリエールチーズ	グリュイエールチーズ（Gruyère）はスイス・グリュイエール地方原産のチーズの一種。チーズフォンデュやラクレットによく使われる他、フランス料理ではエメンタルチーズと並びグラタンやキッシュ、クロックムッシュ、オニオングラタンスープなど主に調理用によく用いられる
オレンジジュース（コールドプレス）	コールドプレスジュースとは、素材に熱を加えず生のまま（コールド）、強い圧力をかけて（プレス）、素材が持っている水分を搾り出すジュースのこと

クロワッサンに切れ込みを入れて、サンドイッチ風にして食べるもよし！そのまま食べるもよし！

オニオングラタンスーププレート



材料名	
バゲット	こがさかペイクの自家製バゲット
オニオンスープ	オニオンスープ（英語：onion soup）とは、タマネギを主な素材とした西洋料理のスープの総称
バゲットスライス	バゲットスライス
ゴーダチーズスライス	オランダを代表するチーズ。穏やかでクセのないマイルドな味わいとまろやかな香りをもつ
サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
人参とクミン、レーズンのラペ	キャロットラペ（carottes râpées、salade de carottes râpées）とは、フランスのニンジンを用いたサラダ
UMAMIドレッシング	昆布のUMAMIたっぷりのドレッシング
ミモレット	フランス原産のチーズの一種。原料は牛乳だが、アナトー色素を使っている所以はオレンジ色。

【トーク】

- ・こちらの容器が熱いのでお気をつけてお召し上がりください

【3秒チェック】

- ・おいしそうな焼き目か、異物混入がないか
- ・ドレッシング、ミモレットがかかっているか

【持ち物】

スプーン

フレッシュチーズとプロシュートの ジェノバサンドウィッチ (プロシュート、サルサヴェルデ、ストラッチャテッラ)



材料名	
フォカッチャ	こがさかベイクの自家製フォカッチャ
ストラッチャテッラ	ブッラータの中にはいる繊維状のモッツァレラと生クリームが合わさったトロトロのチーズ
サルサヴェルデ	サルサヴェルデは、「緑のソース」を意味しているイタリアンパセリをベースにしたソース
セルバチコ	セルバチコはアブラナ科の植物で、別名「ワイルドルッコラ」や「セルバチカ」と呼ばれます。原産地は、ヨーロッパ〜西アジアです。ゴマのような香りがするのが特徴で、食べると苦みや辛みを感じられる
セミドライトマト	旨味を凝縮したセミドライトマト
プロシュート	プロシュット (prosciutto) は、イタリアでは豚のもも肉のハムを表すが、日本などでは特にイタリア産、またはイタリア式の燻製しない生ハムのことを指す
季節のスープ	季節により内容が変わります。
アルドイノ	アルドイノ社の創立は1870年。高品質なオリーブオイルは現在でも小規模ながらその名前は世界中に知れ渡っている
サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
人参とクミン、レーズンのラペ	キャロットラペ (carottes râpées, salade de carottes râpées) とは、フランスのニンジンを用いたサラダ
UMAMIドレッシング	昆布のUMAMIたっぷりのドレッシング
ミモレット	フランス原産のチーズの一種。原料は牛乳だが、アナトー色素を使っているため色はオレンジ色。

【トーク】

・お好みでレモンをかけて、こちらの袋に入れて（ナイフフォークで）お召し上がりください

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入がないか
- ・ドレッシング、ミモレット、レモンがのっているか

【持ち物】

ランチのみティースプーンをスープソーサーに乗せる

ジャンボンフロマージュサンドウィッチ (プロシュート、マスタード、グリエール)



【トーク】

- ・中には、刷（す）りたての生ハムが入っています。
- ・お好みでレモンをかけて、こちらの袋に入れて（ナイフフォークで）お召し上がりください

材料名	
フォカッチャ	こがさかベイクの自家製フォカッチャ
グリエール	グリュイエールチーズ（Gruyère）はスイス・グリュイエール地方原産のチーズの一種。チーズフォンデュやラクレットによく使われる他、フランス料理ではエメンタールチーズと並びグラタンやキッシュ、クロックムッシュ、オニオングラタンスープなど主に調理用によく用いられる。
バジル	バジル（Basil、羅勒（ラロク）、蘿芳、学名: <i>Ocimum basilicum</i> ）は、シソ科メボウキ属の多年草
プロシュート	プロシュット（prosciutto）は、イタリアでは豚のもも肉のハムを表すが、日本などでは特にイタリア産、またはイタリア式の燻製しない生ハムのことを指す
ディジョンマスタード	ディジョンマスタード（Dijon mustard）、ムータルド・ド・ディジョン（moutarde de Dijon）は、フランスブルゴーニュ地域圏の街ディジョンの名を冠するマスタード
ニンニク	香り付ける為のフレッシュにんにく
季節のスープ	季節により内容が変わります。
アルドイノ	アルドイノ社の創立は1870年。高品質なオリーブオイルは現在でも小規模ながらその名前は世界中に知れ渡っている
サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
人参とクミン、レーズンのラペ	キャロットラペ（carottes râpées、salade de carottes râpées）とは、フランスのニンジンを用いたサラダ
UMAMIドレッシング	昆布のUMAMIたっぷりのドレッシング
ミモレット	フランス原産のチーズの一種。原料は牛乳だが、アナト色素を使っているため色はオレンジ色。

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入がないか
- ・ドレッシング、ミモレット、レモンがのっているか

【持ち物】

ランチのみティースプーンをスープソーサーに乗せる

ポークコトレッタ【ミラノカツレツ】



【トーク】

- ・バルサミコを使ったトマトソースを使用しています。
- ・お好みでレモンをかけながらお召し上がりください

材料名	
バゲット	こがさかベイクの自家製バゲット
コトレッタ	ミラノのレストランでは骨が付かないカツレツを「コトレッタ (Cotoletta)」と呼ぶ
トマトソース	ミニトマト・バルサミコ・エシャロットを使ったフレッシュソース
セルバチコ	セルバチコはアブラナ科の植物で、別名「ワイルドレッコラ」や「セルバチカ」と呼ばれます。原産地は、ヨーロッパ～西アジアです。ゴマのような香りがするのが特徴で、食べると苦みや辛みを感じられる
グラナパダーノ	牛乳を原料とする超硬質のチーズ。「グラナ」とは「粒」や「粒子」と言う意味があり、「パダーノ」はアルプス山脈からアドリア海にかけて流れるポー河流域の平野部を意味します。
レモン	レモンをかけることで油で揚げた唐揚げをさっぱり美味しく食べることができる。人は唐揚げを食べるとうま味を感じる。そして、レモンには酸っぱさを感じるクエン酸が含まれており、唐揚げにかけるとうま味と酸味の両方を感じること
季節のスープ	季節により内容が変わります。
アルドイノ	アルドイノ社の創立は1870年。高品質なオリーブオイルは現在でも小規模ながらその名前は世界中に知れ渡っている
サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
UMAMIドレッシング	昆布のUMAMIたっぷりのドレッシング

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入がないか
- ・ドレッシング、グラナパダーノ、レモンがのっているか

【持ち物】

ランチのみティースプーンをスープソーサーに乗せる

名物4時間煮込んだボロネーゼのラザニア



材料名	
バゲット	こがさかベイクの自家製バゲット
ラザニア	ラザニア（単数形: lasagna）あるいはラザニエ（複数形: lasagne）は、平打ちのパスタの一種、またはそれを用いたパスタ料理
季節のスープ	季節により内容が変わります。
アルドイノ	アルドイノ社の創立は1870年。高品質なオリーブオイルは現在でも小規模ながらその名前は世界中に知れ渡っている
サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
UMAMIドレッシング	昆布のUMAMIたっぷりのドレッシング
ミモレット	フランス原産のチーズの一種。原料は牛乳だが、アナトー色素を使っているので色はオレンジ色。

【トーク】

・こちらの容器が非常に熱いのでお気を付けてお召し上がりください

【3秒チェック】

・おいしそうか、異物混入がないか

【持ち物】

スプーン・ランチのみティースプーンをスープソーサーに乗せる

食用としてオスの牛を育てている

豊西牛のスロークックド ビーフシチュー



材料名	
バゲット	こがさかペイクの自家製バゲット
ビーフシチュー	シチュー (stew [stju:]) は、野菜や肉、魚介類を出汁やソースで煮込んだ煮込み料理の英語による総称で、牛肉を使ったシチューの事
マッシュポテト	「mash」は英語の単語で二つの意味を持つ。一つ目は、食物や穀物を潰す、または潰されたもの、という意味である。例えば、ポテトマッシュはジャガイモを潰した料理である。二つ目は、混ぜ合わせる、または混ぜ合わされたもの、という意味である。
サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
UMAMIドレッシング	昆布のUMAMIたっぷりのドレッシング
ミモレット	フランス原産のチーズの一種。原料は牛乳だが、アナトー色素を使っている所以はオレンジ色。

【トーク】

- ・こちらの容器が非常に熱いのでお気を付けてお召し上がりください

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入がないか
- ・ドレッシング・ミモレットが乗っているか

【持ち物】

スプーン・ランチのみティースプーンをスプーンソーサーに乗せる

マッシュルームとベーコン、チキンのフリカッセ【グラタン】



材料名	
バゲット	こがさかベイクの自家製バゲット
チキングラタン	
フリカッセ	フリカッセは、フランスのロワール地方のメーヌ地域の冬の家庭料理です。バターで炒めた玉葱などの野菜と鶏肉を生クリームで煮込んだ白い煮込み料理のこと
ジャガイモ	メークインのスライス
ゴダチーズ	オランダを代表するチーズ。穏やかでクセのないマイルドな味わいとまろやかな香りをもつ
サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
UMAMIドレッシング	昆布のUMAMIたっぷりのドレッシング
ミモレット	フランス原産のチーズの一種。原料は牛乳だが、アナトー色素を使っているため色はオレンジ色。

【トーク】

- ・こちらの容器が非常に熱いのでお気を付けてお召し上がりください

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入がないか
- ・ドレッシング・ミモレットが乗っているか

【持ち物】

スプーン・ランチのみティースプーンをスプーンソーサーに乗せる

アンガス牛のステーキフリット



材料名	
バゲット	こがさかペイクの自家製バゲット
ステーキ	アンガス牛のランプ肉 ランプとは、牛の腰、モモ、お尻にかけてとれる上質な赤身肉を指し
トリュフマデラソース	マデラワインがベースの トリュフ・フォンドボー・バターのソース
シューストリングポテト	ファストフードでも居酒屋でも代表的な細切りフライドポテト
サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
UMAMIドレッシング	昆布のUMAMIたっぷりのドレッシング
ミモレット	フランス原産のチーズの一種。原料は牛乳だが、アナトー色素を使っている所以はオレンジ色。

【トーク】

・こちらのトリュフマデラソースをお好みでかけながらお召し上がりください

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入がないか
- ・ソースがあるか
- ・ドレッシング・ミモレットがかかっているか

【持ち物】ステーキ用ナイフ

ランチのみティースプーンをスプーンソーサーに乗せる

にんじんとクミン、レーズンのラペ



【トーク】

【3秒チェック】

・おいしそうか、異物混入がないか確認

材料名	
人参とクミン、レーズンのラペ	キャロットラペとは、フランスのニンジンを用いたサラダ（ラペ：フランス語ですりおろす）（クミン：カレーを思わせるエスニックな香りを持ったエジプト産のスパイス）

フレッシュオリーブ 「グリーン&ブラック」



【トーク】

・中にタネが入っているものもあるので、気をつけてお召し上がりください

【3秒チェック】

・ピンチヨス人数分
・おいしそうか、異物混入がないか確認

材料名	
黒オリーブ	ビタミンB群やビタミンEを含むブラックオリーブは、木で完熟させてから収穫したオリーブの実
グリーンオリーブ	グリーンオリーブは、ブラックオリーブと同じオリーブの実を若いうちに収穫したもの
EXV	バージンオリーブオイルのなかで、特に「遊離酸度が0.8%以下で、風味に欠点がないもの」だけを「エキストラバージンオリーブオイル」と呼ぶ

擦りたて熟成生ハム 【プロシュート、モルタデッラ】



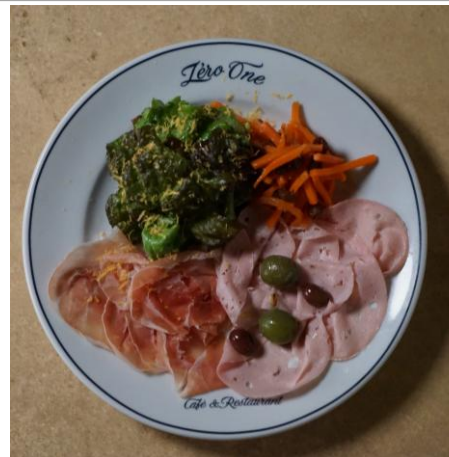
【トーク】

・こちらがモルタデッラで
こちらがプロシュートです。

【3秒チェック】

・ピンチョス人数分
・おいそうか、異物混入
がないか確認

前菜3種の盛り合わせ 【ラペ・オリーブ・生ハム】



【トーク】

・こちらがモルタデッラで
こちらがプロシュート、オ
リーブマリネ、人参とクミ
ンのラペです

3秒チェック

・ピンチョス人数分
・おいそうか、異物混入
がないか確認

材料名	
モルタデッラ	イタリア、エミリア・ロマーニャ州の州都ボローニャで伝統的につくられてきたソーセージ
プロシュート	プロシュット (prosciutto) は、イタリアでは豚のもも肉のハムを表すが、日本などでは特にイタリア産、またはイタリア式の燻製しない生ハムのことを指す

材料名	
サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
オリーブMIX	黒オリーブとグリーンオリーブMIX
キャロットラペ	キャロットラペとは、フランスのニンジンを用いたサラダ
モルタデッラ	イタリア、エミリア・ロマーニャ州の州都ボローニャで伝統的につくられてきたソーセージ
プロシュート	プロシュット (prosciutto) は、イタリアでは豚のもも肉のハムを表すが、日本などでは特にイタリア産、またはイタリア式の燻製しない生ハムのことを指す

トリュフフレンチポテト



【トーク】

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入がないか確認

材料名	
シュースtringポテト	ファストフードでも居酒屋でも代表的な細切りフライドポテト
塩	
トリュフオイル	オリーブオイルにトリュフの風味を染み込ませたもの

マッシュルームとラム肉のコロッケ



【トーク】

お好みでコロッケにレモンを絞り、下のレッドキャベツと一緒に召し上がりください

3秒チェック

- ・おいしそうか、異物混入がないか確認
- ・レモン乗っているか

材料名	
マッシュルームコロッケ	ラム肉と豚挽肉、マッシュルームとモッツァレラのコロッケ
ライムヴィネグレット	ライムジュースで作ったドレッシング
ペコリーノロマーノ	ペコリーノとはヒツジの乳から作ったチーズのことで、独特の風味と旨味がある。ロマーノとはこのチーズが元々ローマ近郊で伝統的に作られていたために名付けられた。
レモン	レモンをかけることで油で揚げた唐揚げをさっぱり美味しく食べることができる。人は唐揚げを食べるとうま味を感じる。そして、レモンには酸っぱさを感じるクエン酸が含まれており、唐揚げにかけるとうま味と酸味の両方を感じること
トレビス	チコリ的一种で苦味が特徴の野菜
イタリアンパセリ(みじん)	セリ科オランダゼリ属の二年草。葉が大きく縮れないパセリ

発酵バターとアンチョビのバゲット



【トーク】

こがさかベイクのバケットにイタリア産のアンチョビ、発酵バターを乗せています。一緒に召し上がりください

【3秒チェック】

・おいしそうか、異物混入がないか確認

材料名	
バゲット	こがさかベイクの自家製バゲット
アンチョビ	イタリア産のアンチョビ 「アンチョビ」とは、カタクチイワシを塩漬けにして加工したもの
発酵バター	原料となるクリームを乳酸菌によって半日以上発酵させてつくられます。この発酵という手間を加える事によって、コクが深まり、特有の風味が増すのが特徴
アルドイノ	アルドイノ社の創立は1870年。高品質なオリーブオイルは現在でも小規模ながらその名前は世界中に知れ渡っている
イタリアンパセリ(みじん)	セリ科オランダゼリ属の二年草。葉が大きく縮れないパセリ

オニオングラタンスープ



【トーク】

・カップが熱いのでお気を付けてお召しあがりください

【3秒チェック】

・おいしそうか、異物混入がないか確認

材料名	
オニオングラタンスープ	
オニオンスープ	オニオンスープ（英語：onion soup）とは、タマネギを主な素材とした西洋料理のスープの総称
バゲットスライス	久世さんのバゲットスライス
ゴーダチーズスライス	オランダを代表するチーズ。穏やかでクセのないマイルドな味わいとまろやかな香りをもつ

ムール貝のゴルゴンゾーラクリーム



【トーク】

【3秒チェック】

・おいしそうか、異物混入がないか確認

材料名	
ムール貝	フランス語のムール (moule) は、イガイ科全般を広く意味する言葉
白ワイン	麦わら色、黄緑色、または黄金色を持つワインである
ゴルゴンゾーラ	イタリアのロンバルディア州とピエモンテ州にまたがる地域で生産されている、イタリアの代表的なチーズのひとつ
エシャロット	中央アジア原産の小型の玉ねぎの一種
35%生クリーム	乳脂肪35%のライトタイプの生クリーム

プリフィックスランチコース【1名以上/卓全員】



材料名		
前菜3種の盛り合わせ	サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
	オリーブMIX	黒オリーブとグリーンオリーブMIX
	キャロットラペ	キャロットラペ（carottes râpées、salade de carottes râpées）とは、フランスのニンジンを用いたサラダ
	モルタデッラ	イタリア、エミリア・ロマーニャ州の州都ボローニャで伝統的につくられてきたソーセージ
	プロシュート	プロシュート（prosciutto）は、イタリアでは豚のもも肉のハムを表すが、日本などでは特にイタリア産、またはイタリア式の燻製しない生ハムのことを指す
季節のスープ・バゲット		
選べるメイン	ジャンボンフロマージュサンドウィッチ	
	フレッシュチーズとプロシュートのジェノバサンドウィッチ	
	オニオングラタンスーププレート	
	ポークコトレッタ【ミラノカツレツ】	
	マッシュルームとベーコン、チキンのフリカッセ【グラタン】	
	豊西牛のスロークックド ビーフシチュー	
	名物4時間煮込んだボロネーゼのラザニア	
アールグレイパウンドケーキ	町田名産品こがさかパウンドケーキ	

【トーク】

3種盛り：こちらから、生ハムのハモンセラーノ、モルタデッラ、人参とクミンのラペ、オリーブマリネです。オリーブは種が入っている物もあるので気をつけてくお召し上がりください

メイン：それぞれの提供トーク

プリフィックスディナーコース【1名以上/卓全員】



材料名		
前菜3種の盛り合わせ	サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
	オリーブMIX	黒オリーブとグリーンオリーブMIX
	キャロットラペ	キャロットラペ（carottes râpées、salade de carottes râpées）とは、フランスのニンジンを用いたサラダ
	モルタデッラ	イタリア、エミリア・ロマーニャ州の州都ボローニャで伝統的につくられてきたソーセージ
	プロシュート	プロシュット（prosciutto）は、イタリアでは豚のもも肉のハムを表すが、日本などでは特にイタリア産、またはイタリア式の燻製しない生ハムのことを指す
選べるメイン	ジャンボンフロマージュサンドウィッチ	
	フレッシュチーズとプロシュートのジェノバサンドウィッチ	
	オニオングラタンスーププレート	
	ポークコトレッタ【ミラノカツレツ】	
	マッシュルームとベーコン、チキンのフリカッセ【グラタン】	
	豊西牛のスロークックド ビーフシチュー	
	名物4時間煮込んだボロネーゼのラザニア	
アールグレイパウンドケーキ	町田名産品こがさかパウンドケーキ	

【トーク】

3種盛り：こちらから、生ハムのハモンセラーノ、モルタデッラ、人参とクミンのラペ、オリーブマリネです。オリーブは種が入っている物もあるので気をつけてくお召し上がりください

メイン：それぞれの提供トーク

プライベートパーティコース【4名以上/卓全員】



【トーク】

3種盛り：こちらから、生ハムのハモンセラーノ、モルタデッラ、人参とクミンのラペ、オリーブマリネです。オリーブは種が入っている物もあるので気をつけてくお召し上がりください

オニグラ：容器が非常に熱いのでお気を付けてお召し上がりください

コロッケ：お好みでレモンを絞って、下のレッドキャベツと一緒に召し上がり下さい

ムール：ゴルゴンゾーラクリームで蒸したムール貝です。

コトレッタ：バルサミコを使ったトマトソースを使用しています。お好みでレモンをかけながら召し上がりください

材料名		
前菜3種の盛り合わせ	サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
	オリーブMIX	黒オリーブとグリーンオリーブMIX
	キャロットラペ	キャロットラペ（carottes râpées、salade de carottes râpées）とは、フランスのニンジンを用いたサラダ
	モルタデッラ	イタリア、エミリア・ロマーニャ州の州都ボローニャで伝統的につくられてきたソーセージ
	プロシュート	プロシュート（prosciutto）は、イタリアでは豚のもも肉のハムを表すが、日本などでは特にイタリア産、またはイタリア式の燻製しない生ハムのことを指す
オニオングラタンスープ	オニオンスープ	オニオンスープ（英語：onion soup）とは、タマネギを主な素材とした西洋料理のスープの総称
	バゲットスライス	久世さんのバゲットスライス
	ゴダチーズスライス	オランダを代表するチーズ。穏やかでクセのないマイルドな味わいとまろやかな香りをもつ
バゲット	こがさかベイクの自家製バゲット	
マッシュルームとラム肉のコロッケ	ラム肉と豚挽肉、マッシュルームとモッツァレラのコロッケ	
トリュフフレンチポテト	トリュフオイル香るシュースtringポテト	
ムール貝のゴルゴンゾーラクリーム	ムール貝のゴルゴンゾーラクリーム蒸し	
ポークコトレッタ【ミラノカツレツ】	ミラノのレストランでは骨が付かないカツレツを「コトレッタ（Cotoletta）」と呼ぶ	

プライベートラグジュアリー貸切プラン【20名~】

28日撮影

【トーク】

3種盛り：こちらから、生ハムのハモンセラーノ、モルタデッラ、人参とクミンのラペ、オリーブマリネです。オリーブは種が入っている物もあるので気をつけてくお召し上がりください
コロッケ：お好みでコロッケにレモンを絞り、下のレッドキャベツと一緒に召し上がりください
ムール：ゴルゴンゾーラクリームで蒸したムール貝です
フリカッセ：こちらの容器が非常に熱いのでお気を付けてお召し上がりください

材料名		
前菜3種の盛り合わせ	サラダ	グリーンリーフとサニーレタス
	オリーブMIX	黒オリーブとグリーンオリーブMIX
	キャロットラペ	キャロットラペ（carottes râpées、salade de carottes râpées）とは、フランスのニンジンを用いたサラダ
	モルタデッラ	イタリア、エミリア・ロマーニャ州の州都ボローニャで伝統的につくられてきたソーセージ
	プロシュート	プロシュット（prosciutto）は、イタリアでは豚のもも肉のハムを表すが、日本などでは特にイタリア産、またはイタリア式の燻製しない生ハムのことを指す
バゲット	こがさかベイクの自家製バゲット	
マッシュルームとラム肉のコロッケ	ラム肉と豚挽肉、マッシュルームとモッツアレラのコロッケ	
トリュフフレンチポテト	トリュフオイル香るシュースtringポテト	
ムール貝のゴルゴンゾーラクリーム	ムール貝のゴルゴンゾーラクリーム蒸し	
マッシュルームとベーコン、チキンのフリカッセ【ペンネグラタン】	フリカッセは、フランスのロワール地方のメーヌ地域の冬の家庭料理です。バターで炒めた玉葱などの野菜と鶏肉を生クリームで煮込んだ白い煮込み料理のこと。ペンネを加えてグラタンに	

クラシックフレンチクリームブリュレ



材料名	
ブリュレ	フランス語で「焦がしたクリーム」を意味する名称のとおり、カスタードの上面には砂糖をグリルやバーナーで焦がした硬いカラメル層が乗っている
グラニュー糖	キャラメリゼ用の砂糖
粉糖	
クッキー	クレープクッキー

【トーク】

表面を割り、クッキーをディップしても美味しくお召し上がりいただけます。

【3秒チェック】

- ・焦げ目が写真通りか、異物混入はないか
- ・下敷きの紙・スプーン・クッキーはあるか

テリーヌフロマージュブリュレ

バニラアイスとレモンコンフィチュール



材料名	
チーズテリーヌ	藤田さんの作った濃厚なチーズケーキ
グラニュー糖	キャラメリゼ用のグラニュー糖
シュトロイゼル	粉、バター、砂糖などを混ぜてポロポロの粒状にしたもの、およびその粒状のものを使用した菓子の名称
バニラアイス	ハーゲンダッツバニラ 北海道産
レモンコンフィチュール	果物などを砂糖などで煮て作ったジャムのようなもの。ジャムよりも果実感があり、甘さが控えめなのが特徴

【トーク】

- ・バニラアイスの上にあるのはレモンコンフィチュールです。一緒にさっぱりとお召し上がりください。

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入ないか・キャラメリゼの色(焦げ・浅い×)
- ・乗せ忘れがないか

テリーヌドショコラ

塩バニラアイスのオリーブオイル掛け



材料名	
チョコテリーヌ	柴田さんの作った濃厚なチョコケーキ
グラセル	マルドンの岩塩
シュトロイゼル	粉、バター、砂糖などを混ぜてポロポロの粒状にしたもの、およびその粒状のものを使用した菓子の名称
バニラアイス	ハーゲンダッツバニラ 北海道産
オリーブオイル	

【トーク】

テリーヌにはフルールドセルと呼ばれる塩の結晶をかけています。お好みでバニラアイスにオイルをかけながら、お召し上がり下さい

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入ないか・塩の量(多すぎ・少ない×)
- ・ピッチャーの中にオイル入っている

アールグレイパウンドケーキ

バニラアイスとレモンコンフィチュール



材料名	
アールグレイパウンド	町田名産品こがさかパウンドケーキ
シュトロイゼル	粉、バター、砂糖などを混ぜてポロポロの粒状にしたもの、およびその粒状のものを使用した菓子の名称
バニラアイス	ハーゲンダッツバニラ 北海道産
レモンコンフィチュール	果物などを砂糖などで煮て作ったジャムのようなもの。ジャムよりも果実感があり、甘さが控えめなのが特徴

【トーク】

・バニラアイスの上にあるのはレモンコンフィチュールです。
さっぱりした味の変化をお楽しみください。

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入ないか
- ・乗せ忘れがないか

モンブラン

バニラアイスとレモンコンフィチュール



材料名	
モンブラン	こがさかベイクのモンブラン
シュトロイゼル	粉、バター、砂糖などを混ぜてポロポロの粒状にしたもの、およびその粒状のものを使用した菓子の名称
バニラアイス	ハーゲンダッツバニラ 北海道産
レモンコンフィチュール	果物などを砂糖などで煮て作ったジャムのようなもの。ジャムよりも果実感があり、甘さが控えめなのが特徴

【トーク】

・バニラアイスの上にあるのはレモンコンフィチュールです。味の変化をお楽しみください。

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入ないか
- ・乗せ忘れがないか

季節のタルト

バニラアイスとレモンコンフィチュール



材料名	
季節のタルト	こがさかベイクの季節のタルト
シュトロイゼル	粉、バター、砂糖などを混ぜてポロポロの粒状にしたもの、およびその粒状のものを使用した菓子の名称
バニラアイス	ハーゲンダッツバニラ 北海道産
レモンコンフィチュール	果物などを砂糖などで煮て作ったジャムのようなもの。ジャムよりも果実感があり、甘さが控えめなのが特徴

【トーク】

・バニラアイスの上にあるのはレモンコンフィチュールです
味の変化をお楽しみください。

【3秒チェック】

- ・おいしそうか、異物混入ないか
- ・乗せ忘れがないか