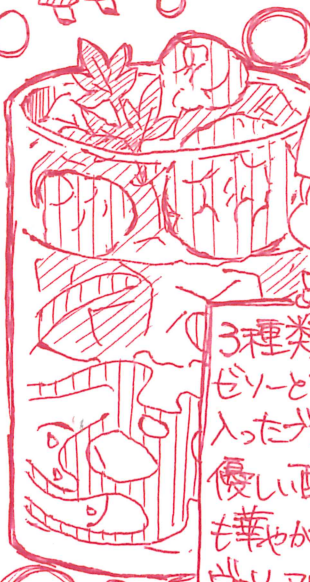


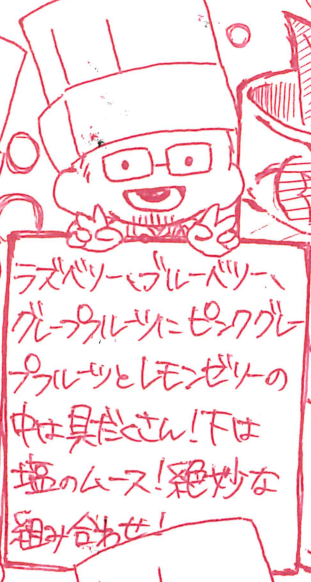
Vis-à-vis. ヴェザヴィ

2012.8.16 vol.65

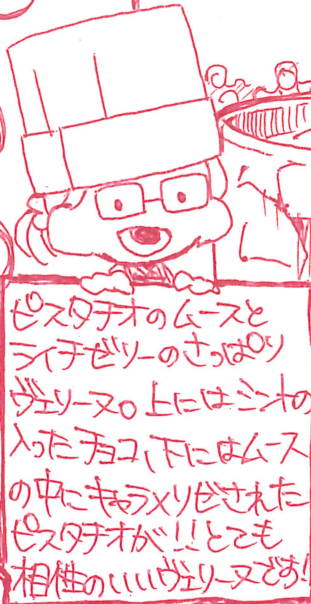
こんにちは! 暑けるような暑さが続きまわが
いかがお過ごしですか? 今回は涼しいな
ヴェリーヌ特集ですよ! お楽しみ下さい!



3種類のさっぱり
ゼリーとマシュマロの
入ったフランスジュ!
優しい酸味とみため
も華やかですきな
ヴェリーヌに仕上げました



ラズベリー・ブルーベリー、
グレープフルーツ・レモングレー
フルーツとレモンゼリーの
中は具だくさん! 下は
塩のムース! 絶妙な
組み合わせ!



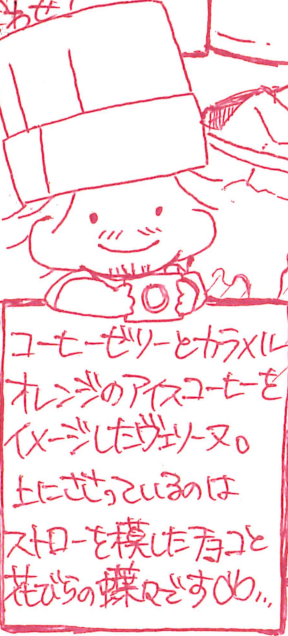
ピスタチオのムースと
イチゼリーのさっぱり
ヴェリーヌ。上にはシト
入った方、下にはムース
の中にキラキラさせた
ピスタチオが!! とこも
相性のいいヴェリーヌです!



♪ 夏の良い香りと夏は
めずらしい方角ムースの
新鮮な組み合わせ!
なんと変わった独特な
食感の底まで美味
しいヴェリーヌです!
方角好きにはぜひ!



ヴェリーヌってなに?
昔々ウロサの可愛らしいガラスの
デザート。語源は「ガラス」とい
「verre」と「テリーヌ」とい
「témine」を合わせた造語だ
そうですよ! 両方ともフランスの
言葉です。なんだか可愛いですね!



コーゼリーとカラメル
オレンジのアイスコーゼを
ベースにしたヴェリーヌ。
上にさつまいものは
ストローを模した方角と
花びらの飾りですわね!

	045-801-1934
	0120-554-014
	横浜市泉区 和泉町3701
	http://www.la-fontaine.co.jp

*9月のお休みは19日(木)です。

