

クロストークー渾身のデザート “ティラミス”が復活!!

2015年も2週間が過ぎ、そろそろ通常モードに入っているところですね。クロストークーもノンストップで営業をスタートしております。今年は更に多くの方に楽しんで頂ける料理、ドリンクをはじめ様々な楽しい企画をしていきますので、皆さまどうぞよろしくお願い致します。

さて、記念すべき新年1回目のリリースは、大人気デザートのご紹介です。

オープン当初からクロストークーのデザートにはファンが多く、メディアにも多く取り上げて頂きましたが、昨年よりフォーシーズンホテル 丸の内などで腕をふるってきた中根 一をシェフ・ド・パティシエに迎え、更に贅沢なデザートの数々をご用意しています。その目玉となるのは!“ティラミス”です。実はオープン当初から「温かいティラミス」が大人気メニューでしたが、旬の素材を大切に作るシェフたちの姿勢から、少しの間お休みをしていました。遂に遂に復活です。親しみあるひと皿をクロストークーらしく表現することを常に心がけていますが、このティラミスは中でも渾身のメニュー。今回は3種類の味わいで更に贅沢に大人の味に仕上げました。フォークを入れた時から口の中に入れた食感、そしてもちろん味わいまで、驚きと懐かしさと美味しさが重なる、正に感動のデザート。もちろん、ティラミス以外にも、シェフ・中根が考案するデザートはどれも見た目から味わいまで楽しめるものばかり。ウエディングでのオーダーも数多く頂いています。

クロストークーならではのデザートは是非お楽しみください。



復活 Crispy Tiramisu / ¥800 (税込)

*ショコラの揚げティラミス&スパイスのグラス (左)
ショコラティストの揚げティラミスに7種のオリジナルブレンドのスパイス(シナモン、アニス、クローブ、コリアンダー、ブラックペッパー、ジンジャー、カルダモン)の組合わせで。

*ベーシックなティラミス&エスプレッソのパウダー (中)
ベーシックなティラミスを揚げた温かくした、オープン当初の人気の一品。

*苺のティラミス&ミックスベリーとミントのソース (右)
あたたかい苺ムースにミントとラズベリーソースでマリネしたミックスベリーがベストマッチ。



シェフ・ド・パティシエ 中根 一

東京赤坂「グラナータ」で修業後、渡仏パリのパティスリーで約3年修業。
帰国後、神戸で製菓学校の講師を約2年務める。
その後、神戸や大阪のレストランでパティシエとして勤務。

2002年 フォーシーズンホテル丸の内 シェフ・ド・パティシエとして勤務
2009年 レストラン I (アイ) シェフ・ド・パティシエとして勤務
2014年 CROSS TOKYO シェフ・ド・パティシエに就任