SEASONAL MENU

WINTER FAIR 2026

青森県「木村りんご園」のりんごをはじめ、冬の食材を主役とした「WINTER FAIR 2026」を開催。
旬の食材を使ったスイーツやドリンクなど、この季節ならではの味わいをお楽しみください。

WINTER FAIR 2026
by ELLE WORLD



ポムドール（キャラメルりんごのパフェ）

Pomme d' Or – Caramel Apple Parfait

フランス語で「黄金のりんご」。
キャラメルりんごと香ばしいパイを重ね、
アップルパイの味わいをパフェ仕立てに。

1800／set drink +500~



モンブランスモーブロー

Mont Blanc Smørrebrød

フランス産マロンペーストを使用した
モンブランクリームと、エスプレッソが香る
ガナッシュを合わせたデザートスモーブロー。

1700／set drink +500~



キャラメルりんごのミルフィーユ

Caramel Apple Millefeuille

濃厚なカスタードとキャラメルりんごを
サクサクのパイでサンドし、
バニラアイスをトッピングしました。

1700／set drink +500~



タルトショコラマロン

Chocolate & Chestnut Tart

濃厚なエクアドル産カカオを使用した
チョコレートタルトに、栗の渋皮煮、
マロンクリーム、エスプレッソクリームを
合わせた冬のタルト。

1600／set drink +500~



タルト・タタン

Tarte Tatin

キャラメルでじっくり煮詰めたりんごを敷き詰め、
サクサクのパイ生地と合わせたタルト。

1600／set drink +500~



冬のフルーツのアサイーボウル

Winter Fruit Acai Bowl

冬のフルーツを合わせた、
季節の味わいが楽しめるアサイーボウル。

1700／set drink +500~



スタータースモーブロー
季節のフルーツ「栗」

Starter Smørrebrød – Chestnut

マロンクリームとエスプレッソクリームが
それぞれの味わいが引き立て合う、贅沢な一品。

670（単品のみ）

smørrebrød KITCHEN
nakanoshima



柿とブッラータのカプレーゼ

Persimmon & Burrata Caprese

柿のやさしい甘みとブッラータチーズの
コクが楽しめる、甘じょっぱい味わいの一皿。

1800／set drink +500~

Set drink

+500
- コーヒー (Hot / Iced)
  Coffee (Hot / Iced)
- 本日の紅茶 (Hot / Iced)
  Today's Tea (Hot / Iced)
- オレンジジュース、炭酸水
  Orange Juice, Sparkling Water
- ハイネケン、ハイボール
  Heineken, Highball,
- 赤ワイン、白ワイン
  Red Wine, White Wine

+600
- カフェラテ (Hot / Iced)
  Cafe Latte (Hot / Iced)
- ジンジャーエール
  Ginger Ale
- レモンスカッシュ
  Lemon Squash
- 季節のティーソーダ
  Seasonal Tea Soda

+700
- クラフトビール、シードル
  Craft Beer, Cider
- カヴァ
  Cava

Farm to Table

青森県黒石市で70年以上続く「木村りんご園」。八甲田山と岩木山に囲まれた豊かな自然の中、農薬の使用をできるだけ減らし、有機物を使った土づくりを行うなど、環境に配慮した栽培に取り組んでいます。除草剤を使用せず、草刈機で丁寧に手入れを行い、枝を間引いて日光と栄養をしっかり行き渡らせることで、香り高く味わい豊かなりんごを育てています。また、食品ロス削減への想いから、キズがあったり形が不揃いだったりするりんごも直送していただいています。

※画像はイメージです

SEASONAL MENU

WINTER FAIR 2026

青森県「木村りんご園」のりんごをはじめ、冬の食材を主役とした「WINTER FAIR 2026」を開催。
旬の食材を使ったスイーツやドリンクなど、この季節ならではの味わいをお楽しみください。

WINTER
FAIR 2026
by ELLE WORLD

Drinks



マロンラテ（Hot / Iced）

Chestnut Latte

スペシャリティコーヒーのエスプレッソに、
なめらかなマロンペーストと
香ばしいマロンシロップを合わせた一杯。

870



季節のフルーツティーソーダ／サワー

Seasonal Fruit Tea Soda

自家製アップルティーシロップと
旬のりんごで仕上げた、
王道ティーソーダ。

800／サワー 820



ホットワイン

Mulled Wine

フルーツの甘みとスパイスの温かな
香りが溶け込んだ、
この季節だけの特別な一杯。

850



Afternoon Tea Set

冬のアフタヌーンティーセット　4000yen

要予約

パティシエが一つひとつ丁寧に仕上げた、
冬の味覚を楽しむスイーツをご堪能ください。

【内容】りんごのミニパフェ／マロンのミニスモーブロー
マドレーヌ（キルギスはちみつ × 煎茶）／キャラメルりんごのミルフィーユ
マカロンアイス／柿・シャインマスカット・栗の渋皮煮
カシスのスパークリング（ノンアルコール）
お好きな紅茶 or コーヒーは何杯でもどうぞ。

ご予約はこちら

https://reserve.toretaasia.com/smorrebrodkitchen#/

＊前日17時までに要予約

Pairing Set



大人のパフェセット

Pomme d' Or & Kir Royale Pairing

「ポムドール」と、スペイン産スパークリングワイン「カヴァ」を使用した
キールロワイヤルを楽しむペアリングセット。

2600

smørrebrød
KITCHEN
nakanoshima

※画像はイメージです