

『アイドルマスター シンデレラガールズ』

コラボレーションデザート

PRODUCED BY HIDEAKI NAGAYA



長屋 英章

「Food design by HIDEAKI NAGAYA」代表

2017年に香港に移住し、イノベーティブなレストランをプロデュース。香港という国際都市を舞台に、日本の優れた食材を使用した料理で舌の肥えた富裕層を魅了。2018年には「JAPANESE CUISINE TOP 5 CHEF IN HONG KONG」に選ばれる。現在は東京で「Food Design by HIDEAKI NAGAYA」を立ち上げ、“食の新しい価値をデザインする”をコンセプトに、国内外のレストランのプロデュースをしている。



◆feat. 【大槻唯】

いちご飴に見立てたショコラブランと
フレッシュイチゴのフラペチーノ

大槻唯のフレッシュさをイメージし
イチゴをふんだんに使用した一品。
イチゴのフラペチーノを再構築。

◆feat. 【藤本里奈】

カプチーノ仕立てのガトーショコラ

フランス料理の肉の火入れ技術で焼き上げた
ガトーショコラ。



◆feat. 【城ヶ崎美嘉】

ドーナツに見立てた

ブラックチョコレートのアントルメ

JKに人気のドーナツに見立てた
ブラックチョコレートのタルト仕立て。



ALL 800円(税込)

※ご宿泊のお客様は¥700円(税込)

※デザートの写真は一例です。提供時期によってアレンジが変わることがございます。あらかじめご了承ください。
※デザートまたはドリンク1品につき、オリジナルコースターを差し上げます(絵柄はランダム、全4種類)。