



TYSONS & COMPANY

~ Meyer Lemon Fair 2019 ~



【breadworks】 (Omotesando, Shinagawa ecute, Tennoz)



白ゴマレモンバー 160円 提供時間 8:00~21:00

サクサクのタルト生地にはちみつと生クリームとバターを煮詰めて流し、レモンアイシングで仕上げました。  
白ゴマの風味と食感が良いアクセントです。

【breadworks Tennoz】



ビアリー・レモンジンジャー 210円

すりおろした生姜、ドイツ産のレモンピールペーストを混ぜ込んだ茹でないタイプのベーグルです。



キャロットラペとチキン&レモンのチャバタサンド(左) 550円 提供時間 11:00~21:00  
デリで人気のエストラゴン風味のキャロットラペと、オリーブオイルでじっくり蒸しあげた鶏むね肉を、しっとりもちっとした食感のチャバタでサンドにしました。レモンの爽やかな酸味が食欲をそそります。

鶏むね肉のレモンエスカベッシュ(右) 380円 提供時間 8:00~21:00  
塩麴でマリネして揚げた鶏むね肉にたっぷりの野菜とレモンを効かせてあっさり仕上げました。



レモンマフィン 380円 提供時間 8:00~21:00  
ピューレとコンフィチュールの間「レモン・ポーレ」を使用した風味豊かなマフィンです。





マイヤーレモネード (左) 500円      レモンハニービー (右) 900円

レモンの爽やかな酸味とはちみつの優しい甘さを生かすため、香料や保存料など添加物は不使用のオリジナルシロップです。

### 【THE ROASTERY】



Lilycakes の白ゴマレモンバー (左) 160円



レモンクッキー (右) 250円

提供時間 10:00~21:00

【Lilycakes】



シトロン 520円 提供時間 10:00~20:30

レモンのタルト 酸味の効いたレモンクリームとメレンゲの甘さのバランスがポイントです。



ウィークエンド 230円 提供時間 10:00~21:00

ウィークエンドとは週末に大切な人と一緒に食べるフランスの伝統ケーキです。  
薫り高いレモンにバターとサワークリーム、はちみつでしっとり焼き上げました。



レモンクッキー 250円 提供時間 8:00~21:00

リッチなバター風味にフレッシュなレモンが香る爽やかなクッキーです。



レモンフラッペ 480円 提供時間 8:00~20:30

レモン果汁100%使用。スッキリしたレモンの氷にバニラアイスを添えてご用意します。



【No.4】



塩レモンとオイルサーディンのフォカッチャサンド（左） 450 円 提供時間 8:00~21:00  
オイルサーディンと自家製レモンの塩漬けをもちもちのフォカッチャでサンド。

レモンジンジャータブレ（右） 380 円 提供時間 8:00~21:00  
レモンと生姜、イタリアンパセリが香るタブレサラダです。さっぱりと仕上げました。



レモンケーキ ホール型(1カット(1/8)) 380円

レモンゼストを加えた生地にレモン果汁を効かせたしっとり No.4 のウィークエンドは  
B.P.不使用で、サワークリームを加えて口溶け良く仕上げました。

レモングラノーラ 提供時間 8:00~21:00

レモンの香りと酸味が爽やかな、夏にピッタリのグラノーラです。ピーカンナッツとドライマンゴー入り。

70g = 380円 220g = 1200円

### 【crisscross】



レモンパンケーキパルフェ 1,600円

自慢のバターミルクパンケーキで夏らしいパルフェが登場します。

爽やかな酸味と甘味のバランスが取れたレモンソースに自家製グラノーラ、フレッシュクリームの相性が抜群です。



【T.Y.HARBOR Brewery】



檸檬スカッシュ S (250ml) 600 / M (420ml) 980 / L (650ml) 1,380 ALC.5%

レモンジュースとレモングラスの爽やかな香りと酸味にマイヤーレモンピールの心地良いの苦味がアクセント。  
ビアカクテルをイメージした高炭酸仕上げのこの時期にぴったりなビールです。