

Virgin EggRoll

「ヴァージンエッグロール」



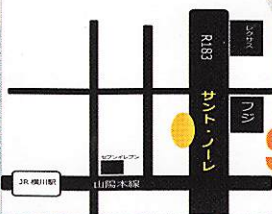
ヒヨコが育って
120日から140日目位に初めて産む「初産みタマゴ」を
当店シェフの師匠でホテルニューオータニ博多
初代シェフパティシエ（現 マダムアッシュ代表）
中島 寛氏により「ヴァージンエッグ」と命名されました。

活力に満ちた若鶏が初めて産み落とした卵は
ヒヨコの中から蓄積された栄養素が
この1個に凝縮されています。
卵白も卵黄も滋養に富み
濃厚な味はカスタードクリームのコクを生み
タマゴの「コシ」の強さは、ロール生地に活かされております。
中島氏の監修により生まれたこの「ヴァージンエッグロール」は
広島では当店で限りの製造・販売となります。
発売以来テレビ、雑誌、インターネット等
様々な媒体でご紹介いただいております。

※まれに生地中に赤い斑点が見られる場合がございますが
使用する赤玉卵の特性で卵の色素です。



〒733-0003
広島市西区三篠町1-14-2
TEL&FAX 082-238-5709



St. Honoré