

LIVE PERFORMANCE DESSERT COURSE

デザートフルコース

16:30 - 22:00 (20:30 LAST ORDER) 要予約 4500

Tea Pairing +1500

01. Pre dessert

Prologue

フルーツコンソメ / ブレッド

02. 2nd dessert

A dream is a wish your heart makes & Hot Wine

マスカルポーネのヴァシュラン

アメーラルピンズ / ヴァンルージュソース / ミルクジュレ

03. 3rd dessert

Pumpkins & mice

バターナッツカボチャとシルクスウィート

フィンガーライム / ラフランスアイスパウダー / カダイフ

04. Sel

05. Gran dessert

Princess " Ella " & Dong Ding Oolong Latte

シャルドネのグラス

イチゴ / マカロン / ローズベリーアイスパウダー

06. Migg

La fin

& Hot Milk



- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

Prepared at table.

目の前でパティシエが仕上げるシーズンメニュー

16:30 - 22:00 (21:00 LAST ORDER)

シガーショコラ

1300

ピスタチオ / ブリュレ / フローズンベリー

スイス産チョコレートの中のムースの中にピスタチオ、ブリュレを入れたシルキーなくちどけのチョコレートになります。仕上げに燻製することでスモーキーな風味となり赤ワインとのマリージュもおすすめです。

EDEN

1500

カルヴァドスのジェラート / ブッラータチーズ / パルミジャーノ

紅玉の酸味を生かしてシルキーなジェラートとアクセントにパルミジャーノを加えたリンゴのデザートです。添えたブッラータチーズと一緒に楽しみください。

Where is Snowman ?

1700

モエ・エ・シャンドンのジェラート / キャロットケーキ / マンダリン

チョコレートの球体の中にシャンパンジェラートと金柑のコンポートを入れキャロットケーキを添えた冬限定のスイーツです。マンダリンの爽やかな酸味が心地よいテイストに仕上げました。

Patissier Recommendation

パティシエおすすめのスイーツ

Home Made Gelato 自製冰淇淋

ホームメイドジェラート 770

パティシエ特製の二種類のアジアンホームメイドジェラート
内容はスタッフにお尋ねください

乳、卵

表示は税込み価格になります





Bohboh Cha-cha 摩摩渣渣

ボボチャチャ 770

なめらかなテクスチャーと優しい味わいの
タロイモムースとバームシュガーアイスのデザート
乳、卵、小麦

表示は税込み価格になります

Kuih Lapis Kukus 九云糕

クエ・ラピス・ククス

660

マレー語で『層』を意味するカラフルで綺麗な
シンガポールの風を感じるココナッツタピオカ餅菓子です
乳

表示は税込み価格になります





Deep Fried Banana 香蕉酥配雪糕

ピサン・ゴレン 770

バナナに衣をつけてクリスピーに揚げたアジアンスウィーツ アイスとご一緒に
乳、卵、小麦

表示は税込み価格になります

Mango Almond Pudding 香芒杏仁布甸

マンゴー杏仁プリン 880

滑らか仕立てのマンゴープリンと杏仁豆腐を鯉に見立てました
乳、卵

表示は税込み価格になります





Tropical Fruits Platter 生果冷盤

トロピカルフルーツプレート
1540

華やかなトロピカルフルーツの盛り合わせ
シャンパンのグラニテ添え

表示は税込み価格になります