

THE DESSERT

FONDANT CHOCOLAT フォンダンショコラ	REDWINE BERRYSAUCE / CHOCOLATE SORBET / FROZENFRUIT 赤ワインベリーソース/ チョコレートソルベ / フロズンフルーツ	1600
ORIGINAL CHEESE CAKE オリジナルチーズケーキ	PINK PEPPER SORBET / RASPBERRY CHIPS ピンクペッパーソルベ / ラズベリーチップス	1300
RUM RAISIN PARFAIT ラムレーズン パルフェ	MERINGUE / MARRON CREAM / RASPBERRY SAUCE メレンゲ/ マロンクリーム/ラズベリーソース	1300
FIG YOGHURT イチジクのヨーグルト	REDWINE GELLE / FROMAGE BLANC / OLIVE / WILDPEPPER 赤ワインジュレ/ フロマージュブラン/ オリーブ/ワイルドペッパー	1300
HOMEMADE APPLE PIE 自家製 アップルパイ	VANILLA ICECREAM / CALVADOS / APPLE CHUTNEY バニラアイス / カルバドス / リンゴのチャツネ	1300
PERSIMMON FROMAGE BLANC 柿とフロマージュブラン	CABOSFORM / MANGO JELLY / "ANPO" PERSIMMON かぼすフォーム / マンゴージュレ / あんぽ柿	1300
SEASONAL SORBET 季節のソルベ		800

12% SERVICE CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADD TO THE ABOVE PRICES.

上記の金額にサービス料12%と消費税8%が加算されます。

GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER.

食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

PASTRY CHEF / DAISUKE ITAGAKI