

LIVE PERFORMANCE DESSERT COUSE

デザートフルコース

16:30 - 22:00 (Last in 20:30)

要予約 4500

Tea Pairing +1500

Wine Pairing +2200

アレルギーはご予約時にご相談下さい

01. Pre dessert

ARABIAN NIGHT

バニラのムースとパッションフルーツ

メレンゲ / プリュレ / スモーク

+Chai

+Moët & Chandon Imperial NV

02. 2nd dessert

JASMINE RUNS AWAY

ピニャ・コラーダ

バターフライピーフォーム / ブランマンジェ

/ フィンガーライム

03. 3rd dessert

TO BE FREE

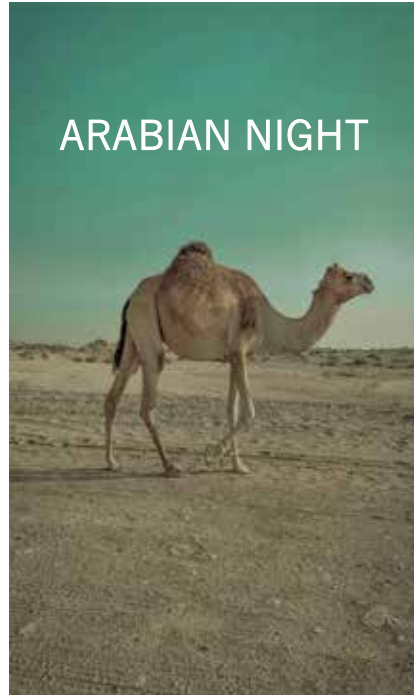
ブリアサヴァランとハニーナッツ

クレープディスク / マンゴー / ベリー

+Earl Grey Tea Soda

+Cotes du Rhone Villages Visan

Domaine de la Bastide' 19



04. sel

インディアンスライダーバーガー

05. Gran dessert

LEGEND OF THE LAMP

バターミルクのジェラート

フランボワーズ / ショコラムース / ビワ

+Peach Lassi

+Maison Les Alexandrins Viognier' 18

06. migg

A WHOLE NEW WORLD

ガレット / キャラメル

- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

ショートケーキ

マスカルポーネ / アイスパウダー / ザクロ

1300

シルキーなスポンジケーキとマスカルポーネを混ぜ込んだリッチなクリーム
イチゴのアイスパウダーを添えて

卵・乳・小麦

Farmer' s Gift

滋賀のジュエリートマト / マスカルポーネ / マカロン

1300

まるで宝石のようなジュエリートマトとマスカルポーネのさっぱりとしたデザート

卵・乳・小麦

Fat diet

あんバターサンド / 抹茶 / 黒蜜

1500

悪魔的マリアージュ、あずきとバターのホットサンド
旬の抹茶を使ったミニパフェとご一緒に

卵・乳・小麦

さくらんぼとシャンパーニュ

佐藤錦 / シャンパンアイスパウダー / ムラング

1700

さくらんぼの中でも味わい、色、つやとともに王様といわれる最高品種 “ 佐藤錦 ” と
世界で愛される “ モエ・エ・シャンドン ” を組み合わせたラグジュアリーな一皿

卵・乳・小麦・酒



Bohboh Cha-cha 摩摩渣渣

ボボチャチャ 700 (税抜) 770 (税込)

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

Kuih Lapis Kukus 九云糕

クエ・ラピス・ククス 600 (税抜) 660 (税込)

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





Deep Fried Banana 香蕉酥配雪糕

ピサン・ゴレン

700 (税抜) 770 (税込)

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 アイスとこ一緒に
乳、卵、小麦

Mango Almond Pudding 香芒杏仁布甸

マンゴー杏仁プリン 800 (税抜) 880 (税込)

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、小麦、落花生



○

○

Tropical Fruits Platter 生果冷盤

トロピカルフルーツプレート

1400(税抜) 1540(税込)

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

