

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

MERMAID

Tea Pairing +1500

Wine Pairing +2500

アレルギーはご予約時にご相談下さい



01. PRE DESSERT 『 UNDER THE SEA 』

リコッタチーズのソフト
ラングドシャ / ルバーブ / リコッタファーム

+ クラフトコーラ・フロート

+Moët & Chandon Imperial NV



04. SEL 『 LOUIS AND SEBASTIAN 』

Meal pie



02. 2ND DESSERT 『 LES POISSONS 』

シトロン ブラッティーナ
シャンパングラニテ / グラハムクラッカー / メープル



05. GRAN DESSERT 『 KISS THE GIRL 』

アンパルフェ
ピスタチオ / ヴァニラ / ベリー

+ 凍頂烏龍茶

+Caprice de Clementine Rose



03. 3RD DESSERT 『 ROUGE 』

マンゴーのパブロヴァ
ブラッドオレンジ / ミルクジェラート / カシスアイスパウダー



06. FARMER' S GIFT

+ ライチジャスミンティー

+SKY SIDE Chardonnay

- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

金魚

～プラムと杏仁ジェラート～

桃のフォン / サクランボのジュレ / アイスパウダー

旬のプラムを白ワインでマリネし杏仁のジェラートと組み合わせた一皿

1300

乳

桃とシャブリ

カラマンシー / タピオカ / グレープ

瑞々しい桃のフレッシュ感をそのままにシャブリのジェラートを添えた夏のスペシャリテ

1500

乳・酒

Soleil (ソレイユ)

～ひまわりのパフェ～

マンゴーのソルベ / パッションフルーツ / リコッタチーズフォーム

マンゴー、パッションフルーツ、チョコとふんだんに盛り込んだラグジュアリーなパフェ

1700

卵・乳・小麦

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





Bohboh Cha-cha 摩摩渣渣

ボボチャチャ

770

なめらかなデクスタ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

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





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

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





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