LIVE PERFORMANCE DESSERT COUSE

デザートのフルコース

16：30 - 22：00 (Last in20:30)

要予約　4500

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

【What hppens when the last petal falls ?】

薔薇のジェラート

梨のフォン / ロゼワインジュレ / アイスフラワー

+ 葡萄のスパークリング

+Moet ＆Chandon Imperial NV

02.2nd dessert

【Something There】

シャインマスカット レアチーズ

青りんご / 大納言

/ オキザリス

03.3rd dessert

【Play in the snow】

秋の果実 ミルフィーユ

和梨 / 無花果 / アールグレイ

+ クラシックアップルティー

+CLOUDY BAY Pinot Noir

04.sel

05.Gran dessert

【True beauty】

モンブラン

シルクスイート / 栗 / 南瓜

+ ドライフラワーティー

+VINOTERRA RKATSITELI

06.migg

【BEAUTY AND THE BEAST】

プティシュー

- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

秋の宵

石焼き芋 / 和梨 / ひやおろし　1300

低温でじっくり焼き上げた石焼き芋に日本酒のジェラートをそえて
＊お酒苦手な方は別のアイスにて提供いたします

卵・乳・小麦・酒

モンブラン

湖華舞チーズ / 小豆ムース / デニッシュ　1500

国産和栗本来の甘味、風味をいかした当店自慢のアシェットデセールです

卵・乳・小麦

Farmer’ s gift
〜湖国の恵み〜

湖華舞ミルク / マスカットベリーＡ / 浅野ファーム無花果　1700

滋賀の湖華舞牧場のしぼりたてミルクの味わいそのままにジェラートに仕立てました
秋の果実イチジクはローストして旨味を引き上げて

卵・乳・小麦

全て税込価格となります

Patissier Recommendation

パティシエおすすめのスィーツ

Home Made Gelato　自製冰淇淋

ホームメイドジェラート　700（税抜）770（税込）

パティシエ特製の二種類のアジアンホームメードジェラート
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　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　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