

LIVE PERFORMANCE DESSERT COURSE

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

デザートフルコース

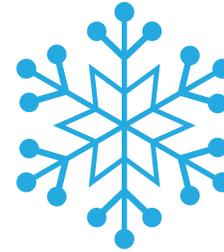
16:30 - 22:00 (Last in 20:30)



01. Pre dessert

Frozen Heart

温かいスープ



03. 3rd dessert

生まれてはじめて

ディープミルク / ラズベリー / ショコラ

+ ほうじ茶ラテ

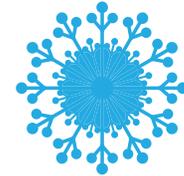


02. 2nd dessert

In Summer

ヴァニラ / ホワイトチョコ / シトロンアイスパウダー

+ ピンヤコラーダ



05. Gran dessert

Let it go

シードル / ラフランス / フロマージュ

+ ホットレモネード

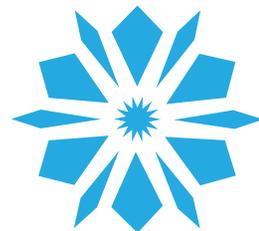
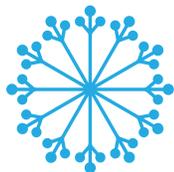


04. sel

Love is an open door



06. migg



- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

CHOCOLATE LOVER

カカオ 70% / クランブルクッキー / ベリー

1300

口どけの良いガナッシュとクッキーをカカオ 70%のフランス産チョコカップに入れた
チョコレート好きの為にデザートです。添えたベリーと一緒に

卵・乳・小麦

紅マドンナとシャンパーニュ

パルミジャーノ / ミルクジェラート / アイスフラワー

1500

約1ヶ月しか出回らないゼリーのような柔らかい果肉が特徴の新感覚のシトラス『紅マドンナ』
モエ・エ・シャンドンのジェラートとのマリージュをお楽しみください

卵・乳・小麦・酒

白雪姫

キャラメルとラフランスのガトー / シードルソルベ / リンゴのポシェ

1700

リンゴの形をしたキャラメルムースの中には山形のスーパーラフランスを入れて
添えたシードルのソルベがさっぱりとしたこの冬のスペシャルティ

卵・乳・小麦・酒

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 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 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