

# LIVE PERFORMANCE DESSERT COURSE

要予約 4500

デザートフルコース

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

Tea Pairing +1500

Wine Pairing +2500

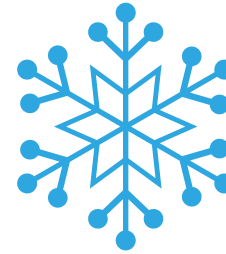
アレルギーはご予約時にご相談下さい



## 01.Pre dessert

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

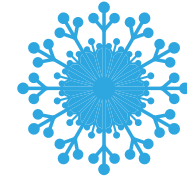


## 02.2nd dessert

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

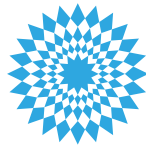


## 05.Gran dessert

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

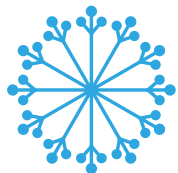


## 04.sel

Love is an open door



## 06.migg



- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

Fried apple pie	紅玉 / リコッタチーズ / ピスタチオ	1300
	高温でさっくりと揚げたパイの中にはトロトロのリンゴのコンポート 出来立てのリコッタチーズのジェラートを添えて	卵・乳・小麦
ブリュレ・ピスターシュ	ブラッドオレンジ / ピノノアールショコラ / アイリッシュウイスキー	1500
	低温でじっくり蒸し焼きしたブリュレをキビ砂糖でキャラメリゼしました パリパリ食感とクリーミーなピスタチオが調和したデザートです。 ブラッドオレンジ、赤ワインチョコレートの2種のジェラートと一緒に	卵・乳・小麦・酒
ショートケーキ	古都姫 / コットンベリー / マスカルポーネ	1700
	奈良県産最新品種【古都姫】と桃色いちご【コットンベリー】を使った極上ショートケーキ この機会に是非ご賞味いただきたい一皿です	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 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