#### LIVE PERFORMANCE DESSERT COURSE

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

Magical flower

日向夏ジェラート リ・オレ / キャラメル / ポップコーン +ヴァージンシンガポールスリング

+ モエ・エ・シャンドン インペリアル ブリュッド

## 03.3rd dessert

Queen's tiara

ティラミス マカロン / カカオニブ / チョコパウダー

+Green tea

+ キャンティサルデェリ

### 02.2nd dessert

Let down your hair!

赤い果実のスープ バニラ / レアチーズ / シガレット

## 05.Gran dessert

I want to see the floating lights パブロヴァ シャンパンベリー / びわ / サクランボ + オーガニック アールグレイ + アレキサンドラン ヴィオニエ

04.sel

06.migg
Lantern Festival

#### - LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

さくら あずき / ルバーブ / フライドチップ

1300

桜のジェラートにルバーブのコンフィチュール、北海道小豆を合わせた

期間限定デセールです

卵・乳・小麦

KAGUYA

びわ/ミルクジェラート/シャンパンゼリー

1500

旬のビワをシャンパンゼリー、牧場から絞りたての牛乳で作ったミルクジェラートを添えて 卵・乳・小麦・酒

さくらんぼのマティーニ SAKE/カカオフォーム/チーズスティック

1700

サクランボ、日本酒のジェラートで構成した SAKE マティーニです スティックチーズケーキとご一緒に

卵・乳・小麦

# Patissier Recommendation

パティシエおすすめのスィーツ



ホームメイドジェラート 700 (税抜) 770 (税込)

バ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



C

 $\subset$ 



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(<sub>税抜)</sub> 1540(<sub>税込)</sub>

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

(