

LIVE PERFORMANCE DESSERT COURSE

要予約 4091 4500 (税込)

デザートフルコース
16:30 - 22:00 (Last in 20:30)

◆ 1. Pre dessert

DRINK ME ! EAT ME !

チェリーパイ / レーズンサンド

♠ 2. 2nd dessert

THE CHESHIRE CAT

無花果 / パイ / カスタード

◆ 3. 3rd dessert

OFF WITH HER HEAD !

無花果 / ヘーゼルナッツ / キャラメル

♠ 4. sel

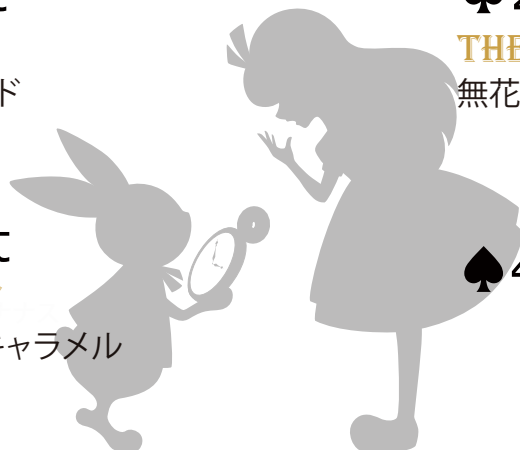
◆ 5. Gran dessert

ALICE ! ALICE ! PLEASE WAKE UP

和栗 / ほうじ茶 / リ・オレ

♠ 6. migg

IT' S TIME FOR TEA !



- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

楓

無花果 / シナモン / ラムレーズン

『不老長寿』と呼ばれるほど豊富な栄養素を含む果実をはちみつや発酵バターと共に紙風船に入れて焼き上げました。添えたラムレーズンのジェラートと一緒に

1182 1300 (税込)

卵・乳・小麦

モンブラン

和栗 / 黒ビール / ナッツ

栗本来の風味、甘味を引き出したクリームと黒ビールの苦みが調和したデザートです
瞬間燻製したナッツや果実と共に提供いたします

1364 1500 (税込)

卵・乳・小麦・酒

Walk in the forest

～秋の味覚のアソート～

メルロジェラート / スウィートポテト / 和梨

たっぷりと太陽の光を浴びて熟させた葡萄を使ったフルーティーな赤ワインをジェラートにし
秋食材をマリアージュした贅沢なアシェットデザートです

1546 1700 (税込)

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