

2024 SPRING  
LIVE PERFORMANCE  
DESSERT COURSE



*Singapore Seafood Republic*

Singapore's Best Seafood Restaurants



# 花鳥風月

Reservation required  
Non alc Pairring 6500  
Alc pairing 7000

## 1.Pre dessert

海老とみかんの最中  
サーモンとクスクスのマドレーヌ・サレ  
ピスタチオとピーカンナッツのパンチエロツティ

## 2.Soup

ポタージュ・パルマンティエ  
紅玉/春菊/牛蒡

## 3.Baked

スーパーラフランスのロティー  
キャラメル/セルバチコ/トンカ豆

## 4.Sel

カルボナーラ・クロケット  
豆腐/柚子/すじ青海苔

## 5.Gran dessert

いちご大福  
羽二重餅/北海道小豆/マスカルポーネ

## 6.migg

- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

さくら

ロゼワインのソルベ / 豆腐抹茶テリーヌ / せりのパフ

ストロベリーやスイートレッドチェリー香るピノ・ノアールをなめらかなソルベにし豆腐のテリーヌと合わせました。桜のフォームがふんわり春を感じさせる一皿です

1182 1300 (税込)

卵・乳・小麦・酒

ショートケーキ

古都姫 / ディルメレンゲ / IWA5

奈良県産最新品種『古都姫』に惚れこみ今年のショートケーキもこの苺に決めましたしっとり焼き上げたスポンジ、クリームとの調和をお楽しみください

1364 1500 (税込)

卵・乳・小麦・酒

林檎殺人事件

リンゴのガトー / ブラッドソース / アイスパウダー

紅玉のコンポート、カスタードクリーム、キャラメルムース、ガトーショコラを1つの林檎型に詰め込んだラグジュアリーなアシェットデザートです。仕上げにモエ・エ・シャンドンのアイスパウダーを添えて提供致します。

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