

*Patisserie
Table
Dessert
Course*

花鳥風月

*Beautiful
Landscapes
in natural settings*

Non-ale pairing 5909 6500 (tax in)

Ale pairing 6364 7000 (tax in)

自然の中にある美しい風物のすべてを
和食材を用いて一皿一皿表現した
デザートコースを提供致します。

『素材に寄り添うピュアな料理』をコンセプトに
香り、温度と共に五感を使い
デザートを楽しんで頂けます。

甘味の量が一定以上を過ぎると
美味しさが半減してしまう為
コース全体での甘味料を調整しつつ
塩味の物と組み合わせています。

目の前でお皿が仕上がっていくLive感、
美味しいの【瞬間】を提供致します。

Pre

奄美パッションフルーツ
走る豚のローストポーク
フォアグラテリーヌ

Soup

日向夏のポタージュ
杏仁/水ナス/蕎麦の実

Baked

チェリーパイ
ダークチェリー/ピスタチオ/レモン

Sel

Elvis burger
バナナ/ピーナッツバター/淡路玉ねぎ

Gran dessert

枇杷のパブロヴァ
リースリング/金柑/春キャベツ

- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

コーヒーゼリー

ブランマンジェ / 黒豆 / 牧場ミルク

当店自慢のコーヒー豆を使用したビターなテイストで仕上げたグラスデザートです

1182

1300 (税込)

卵・乳

びわのパブロヴァ

リースリング / 金柑 / 春キャベツ

初夏の告げる果実として昔から珍重されてきた旬のびわを爽やかな辛口ワインのソルベとマリアージュしエアリーなメレンゲに包み込んだ軽やかなテクスチャーのデザートです

1364

1500 (税込)

卵・乳・酒

マリーアントワネット

クグロフ / マカロン / ベリーのソルベ

プリンセスがこよなく愛したクグロフをはじめ、たくさんのお菓子やフルーツを詰め込んだラグジュアリーな一皿です。無類の甘党なアントワネットの気分でお楽しみください

1546

1700 (税込)

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 700 770 (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 700 770 (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 600 660 (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

700 770 (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 880 800 (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



Tropical Fruits Platter 生果冷盤

トロピカルフルーツプレート

1400 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

