

花鳥風月

Patisserie Table Dessert Course

*Beautiful
Landscapes
in natural settings*

Non-alc pairing 5909 6500 (tax in)

Alc pairing 6364 7000 (tax in)



@y.takamitsu

お品書き

・Pre

和牛とチェリーのタルティーン
シーフードクレープ
アボカドとカマンベールの天ぷら

・Soup

ピニャコラーダ
ココナッツソルベ/ラムパン/カラマンシー

・Baked

無花果の紙風船
クレームダンジュ/蜂蜜/シナモン

・Sel

・Gran dessert
桃 生ハム ブッラータ

・Migg

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。



Singapore Seafood Republic

Singapore's Best Seafood Restaurants



- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

クリームあんみつ

豆腐白玉 / 北海道小豆 / 牧場ミルク

コリコリとした食感の寒天と宇治抹茶特有の上品な苦味のある抹茶生チョコ、粒あん
フルーツの甘味、酸味の組み合わせをお楽しみいただけます

1182

1300 (税込)

卵・乳・小麦

桃子

ブッラータチーズ / 生ハム / モエシャンドン

半分火入れししっとりなめらかな食感の桃と世界中で愛されているシャンパーニュ
モエ・エ・シャンドンをマリージュした夏のスペシャルティになります

1364

1500 (税込)

卵・乳・酒

Coconuts Baby

クレームダンジュ / パッション / パイン

トロピカルフルーツをふんだんに詰め込んだ南国テイストのパフェ
スパイシーなお料理の後にピッタリの爽やかな味わい

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

