

Patisserie Table Dessert Course

*Beautiful
Landscapes
in natural settings*

Non-ale pairing 6364 7000 (tax in)

Ale pairing 6364 7000 (tax in)

花鳥風月

LIVE PERFORMANCE DESSERT COURSE

自然の中にある美しい風物のすべてに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。

We offer a dessert course where every dish expresses the beautiful scenery found in nature using Japanese ingredients. Based on the concept of "pure cuisine that is close to the ingredients," you can enjoy dessert using all five senses, including aroma and temperature. Because the deliciousness is halved once the amount of sweetness exceeds a certain level, we adjust the sweetness throughout the course and combine it with salty dishes. We offer a live feeling as the dishes are prepared right before your eyes, and a delicious "moment."

Course Content

鰯とシャインマスカット
Yellowtail and Shine Muscat

和牛のベニエ
Wagyu beef beignets

アップルパイ
Apple pie

フォアグラのカナッペ
Foie gras canapés

ピスタチオのブリュレ
Pistachio brûlée

大人のお子様ランチ
Adult Children's Lunch

モンブラン
Mont Blanc

Migg



統括製菓長

山崎隆光

- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

へべすのパブロヴァ

芋焼酎 / シャインマスカット / 空芯菜

柔らかな香り、シルキーな身質から溢れ出す果汁が特徴的な宮崎の柑橘“へべす”を使ったデザートです。芋焼酎のジェラートと軽やかなメレンゲを組み合わせた一皿。

1364 1500 (税込)

卵・乳・小麦・酒

シャンパンゴールド

和梨 / モエシャンドン / リ・オレ

秋の象徴的な果実”和梨”に世界中で愛され続けているモエ・エ・シャンドンのソルベをマリアージュしたリッチなカクテルデザートです。

1364 1500 (税込)

乳・酒

モンブラン

牧場ミルク / デニッシュ / コーヒー

栗の郷“笠間”の栗を使用したレストランでしか味わえない出来立てのモンブランです。栗本来の風味、甘みをお楽しみください。

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

