

# Patisserie Table Dessert Course

Non alc Pairring / Alc pairing  
7273yen , 8000yen (taxin)

 @y.takamitsu



PATISSERIE TABLE DESSERT COURSE

## 花鳥風月

要予約

和食材を用いて自然の美しい風景を表現したデザートコースをご提供いたします。「素材に寄り添うピュアな料理」をコンセプトに香りや温度を通じて五感で楽しめる一皿一皿をご用意。甘味料の量を工夫し、塩味とのバランスを取りながら、コース全体で味わいの調和を追求しています。さらに、目の前でお皿が仕上がっていくライブ感と、美味しさの「瞬間」をお楽しみいただける特別なひとときをお届けします。

We offer a dessert course that uses Japanese ingredients to express beautiful natural scenery. Based on the concept of "pure cuisine that is close to the ingredients," we have prepared each dish that can be enjoyed with all five senses through its aroma and temperature. We have carefully selected the amount of sweetener and balanced it with saltiness to pursue a harmony of flavors throughout the course. Furthermore, you can enjoy the live feeling of the dishes being prepared right before your eyes and the "moment" of deliciousness, providing you with a special experience.

### Course Content

聖護院カブのポタージュ  
Pottage of the Shogoin Turnip

帆立とみかん  
Scallops and tangerines

ティラミス  
Tiramisu

グラタン・ドフィノワ  
Gratin Dufinois

アイスエクレア  
Iced Eclairs

牛カツサンド  
Beef cutlet sandwich

ショートケーキ  
Shortcake

生チョコ/テリヌショコラ  
Migg



統括製菓長

山崎隆光

- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

摘果葡萄のアフォガード	赤ワイン / クッキーパフ / 空芯菜	1182	1300 (税込)
	滋賀県の古株牧場と共同開発したジェラートです。 成熟した良いぶどうを作る過程で間引きされ、通常は捨てられてしまうぶどうを活用し、SDGs への取り組みとして当店が初めて手掛けたデザートとなります。 滑らかに仕上げたぶどうのピュレに搾りたての牛乳をブレンドした、さっぱりとしたデザートをお楽しみください。		卵・乳・小麦・酒
ショートケーキ	マスカルポーネ / ディル / フランボワーズチップ	1364	1500 (税込)
	埼玉県の新品種いちご「あまりん」を贅沢に使用した極上のショートケーキが、登場。「あまりん」は、濃厚な甘さとみずみずしい食感が特徴のプレミアムいちご。 ケーキはふわふわのスポンジと軽やかな生クリームで仕上げ、あまりんの芳醇な香りと甘みを引き立てています。一口ごとに広がる特別な味わいを、ぜひお楽しみください。 特別なひとときを彩るデザートとして、心を込めてご提供いたします。		卵・乳・小麦
撫子～なでしこ～	IWA5/ 温州みかん / 吉野葛	1546	1700 (税込)
	ドン・ペリニヨン元醸造者リシャール・ジェフロワ氏が立山で手掛けた日本酒「IWA5」をジェラートに仕立てた特別なデザートです。ミネラル豊富な海藻を活用するアルギット農法で育てられた温州みかんと共に、上品で洗練された味わいをお楽しみいただけます。		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

