

Hello Spring

PATISSERIE TABLE

Dessert Course

Course Content

- Wagyu beef and cherries
- Spring Rolls with Fava Beans and Shrimp
- Matcha Cappuccino
- Papillot of SAWARA
- Bloody Orangette
- Pork and rice
- loquat
- Migg



@y.takamitsu

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.

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

*Chef Pastry Chef
Takamitsu Yamazaki*

- LIVE PERFORMANCE DESSERT MENU -

Rouge

さくらんぼ / ピスタチオ / バニラ

さくらんぼの品種を代表する佐藤錦とバニラのムースを合わせた初夏を感じる
アシェットデザートです

1182 1300 (税込)

卵・乳・小麦

かぐや

枇杷 / ルバーブ / 杏仁豆腐

これから旬を迎えるピワとルバーブのセミフレッド、濃厚な杏仁豆腐を竹の器に詰め込んだ
当店自慢のパフェになります

1364 1500 (税込)

卵・乳・小麦・酒

Bouquet

不知火 / マスカルポーネ / シャンパン

清見オレンジとポンカンを掛け合わせた春柑橘“不知火”と使い爽やかでさっぱりとした
味わいのデザートに仕上げました。モエ・エ・シャンドンのジェラートと共にお楽しみください

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 700 770 (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

