

## デザート

燕の巣とココナッツの温かいスープデザート Edible bird's nest and coconuts soup (Warm)	(一人前) 3850 円
クリスタル杏仁豆腐 Crystal almond jelly with apricot sauce	(一人前) 1320 円
抹茶のヌガーグラッセ Japanese Green tea mousse glacee	(一人前) 1100 円
柑橘のコンポートとオレンジのクレマカタナーラ Orange crema catalana with citrus fruit compote	(一人前) 990 円
パティシエの本日の盛り合わせ Today's patissier combination dessert plate	(一人前) 1430 円
倶楽湾式杏仁豆腐 KURAWAN style almond jelly	(一人前) 660 円
フレッシュマンゴープリン Fresh mango pudding	(一人前) 770 円
自家焙煎黒ゴマプリン Black sesame pudding	(一人前) 660 円
揚げごま団子 Sesame ball	(三個) 660 円
自家製アイスクリーム Homemade ice cream アイスクリーム (バニラ、チョコレート・ミルクティー) Ice cream: Vanilla, Chocolate, Milk tea シャーベット (ライチと木苺とバラ・マンゴー・パイナップル) Sherbet: Lychee raspberry and rose, Mango, Pineapple	(一人前) 440 円