

デザート

燕の巣とココナッツの温かいスープデザート (一人前) 3850 円
Edible bird's nest and coconuts soup (Warm)

～温かい濃厚なココナッツミルクにアクセントとして
燕の巣を入れたスープデザート～

クリスタル杏仁豆腐 (一人前) 1320 円
Crystal almond jelly with apricot sauce

～特製杏仁豆腐にアプリコットソースを忍ばせ
杏仁リキュールのジュレでさっぱりと仕上げました～

メロンのパルフェ タンバル仕立て (一人前) 1320 円
Melon parfait

～ラングドシャでできたタンバルに旬の二色メロンと
メロンのパルフェを盛り付けました～

チェリーのコンポート ～バニラアイスを添えて～ (一人前) 1320 円
Chery compote with vanilla icecream.

～ダークチェリーのコンポートとバニラたっぷりのアイスクリーム
ホワイトチョコレートのケーキと共に～

パティシエの本日の盛り合わせ (一人前) 1430 円
Today's patissier combination dessert plate

～当店パティシエ特製のデザートを美しくお皿に盛りつけました。
グラスデザート二種、シャーベット一種、焼菓子二種～