

## 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。～

ミルフェ モンブラン (一人前) 1320 円  
Milfe mont blanc

～サクサクのパイ生地でマロンクリームをはさみ込みました。  
フランボワーズとカシスのソルベを添えて～

巨峰のコンポート フォレノワール仕立て (一人前) 1320 円  
English tea brule with grape compote

～ショコラビスキュイに濃厚なミルクチョコの生クリーム、  
巨峰のソルベと巨峰のコンポートを添えて秋の味覚を贅沢に粧いました～

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～