

LA CARTE DES DESSERTS

D'hiver 2017



Daquoise aux noix Japonaises et figes noires, glace à la Tonka

黒無花果のガトー、国産クルミのダクワーズ トンカ豆のアイスクリーム

« Variation of fig cake »

(Fresh, compote, semi-dry), walnut daquoise and, Tonka bean ice cream

¥2,470



Trio de chocolats, Bourbon et herbes

チョコレート、バーボン、ハーブの三重奏

« Chocolate cake »

Chocolate ice cream, chocolate mousse, chocolate sponge dough, Bourbon jerry

¥2,470



Crêpe Suzette 《2pers》

クレープシュゼット 《お二人様より》

Crêpe Suzette « For two peoples »

¥6,480

Supplément pour le service de 10%

表示金額は消費税 8%込の金額です別途 10%のサービス料が加算されます。

(We will add 10% service charge)

Crées par Chef Pâtissier Kouji Uehara

シェフパティシエ 上原 孝之

Les fromages frais et affinés par notre Maître fromager

熟成されたフランス産ナチュラルチーズをワゴンから

Selection of well aged cheese, trolley service

¥2.370 より



Le choix de tous les desserts

Chariot dessert, glaces et sorbets aux saveurs du moment

デザートセレクション 季節のアイスクリームとソルベをワゴンから

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet

ケーキ各種 1 cut ¥1.300 アイスクリーム、シャーベット

2 cut ¥2.200 各種1ヶ ¥650

3 cut ¥3.240

4 cut 以上 ¥3.780



Pour accompagner

お選び頂いたデザートやチーズに合わせてソムリエがデザートワインやリキュール、オー・ド・ヴィなどの食後酒も御用意しております。

*Our sommelier can arrange digestif as dessert wine,
Liqueur and Eau-de-vie with your dessert or cheese.*