

LA CARTE DES DESSERTS

L'Automne et hiver 2023



Millefeuille au chocolat, Banyuls Blanc et Bananes, Comporte de figes aux épices

バニユルスブランとバナナのみルフィーユショコラ
エピスの香る無花果のコンポートを添えて
Millefeuille (Banana, fig and chocolate)

¥2,640-



Duo de Marron et Cassis, parfumé à l'orange

マロンとカシスのデュエット オレンジの香り
Combination of chestnut and cassis

¥2,640-



Crêpes Suzette 《2pers》

クレープシュゼット 《お二人様より》

Crêpe Suzette 《 For two people 》

¥6,600-

Crées par Chef Pâtissier Kouji Uehara

シェフパティシエ 上原 孝之

PU TTC/Supplément pour le service de 12%

表示価格は税込価格です。別途サービス料（12%）が加算されます。

We will add 12 % service charge

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

¥2,970-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

Cakes 1 cut ¥1,540 アイスクリーム、シャーベット

2 cut ¥2,420 1 scoop ¥880-

3 cut ¥3,410

4 cut 以上 ¥4,070-



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.*