

## LA CARTE DES DESSERTS

D'Hiver 2017



### Fondant chocolat chaud

フォンダンショコラ

*Hot chocolate cake*

¥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.*