

# LES DESSERTS

デザート

## CHAUD DEVANT

温かいデザート

### LE SOUFFLÉ «SAKURA» CRÈME GLACÉE AUSAFRAN, GELÉE /GRIOTTES

桜とグリオットチェリーのスフレ  
サフランのアイスクリーム

¥3,500

### NOS «CRÊPES SUZETTE» GLACE LAIT/VANILLE POUR 2 PERSONNES

クレープシュゼット  
ミルクとバニラのアイスクリーム  
《ワゴンサービスお二人様》

¥6,800

## LA FRAÎCHEUR

フレッシュフルーツ

### “IMAGE” D’UN DÉKOPON

デコポンのイメージ 軽やかなクリーム  
フレッシュソルベ/ジュレ ¥3,500

### LA FRAISE EN SOUFFLÉ GLACÉ, COEUR ANANAS/SAFRAN SORBET VANILLE, ÉCUME DE COQUELICOT

苺のスフレグラスに詰めたサフラン風味のパイナップル  
バニラのソルベ コクリコの香りのエキューム

¥3,500

### LES «PICS DU CASSIS»

軽やかなメレンゲとカシスのパルフェグラス  
バニラ風味のムスリーヌ

¥3,200

## MES “CLASSIQUES”

クラシック

### LE BABA «FRAMBOISE/ROSE/LITCHI» フランボワーズのサフラン バラとライチの香り

¥3,500

### LA FEUILLE CROQUANTE «NOISETTE, PISTACHE, PRALINÉ» ピスターシュとワゼットのクレームとアイスクリーム 香ばしいワゼットのクロカン ¥3,200

### LE TEXTURÉ AU CHOCOLAT

ショコラのヴァリエーション  
様々な味と食感で

¥3,200

メニュー内容は変更になる場合がございます。  
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。

2018.03.12