

# LES DESSERTS

デザート

## CHAUD DEVANT

温かいデザート

### LE SOUFFLÉ VANILLE À LA TRUFFE NOIRE

“COCKTAIL GLACÉ” À LA VANILLE

バニラと黒トリュフのスフレ  
マスカルポーネのエスプーマ  
トリュフのアイスクリームを添えて

¥6,000

### 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»

¥7,000

## LA FRAÎCHEUR

フレッシュフルーツ

¥3,500

### 100% DÉKOPON

デコポンのイマージュ 軽やかなクリーム  
フレッシュ/ソルベ/ジュレ

### AUTOUR DE LA FRAISE...

HYUGANATSU CONFIT, SORBET CITRON VERT AU THYM

イチゴのヴァリエーション  
ソルベ シトロンタン

### LE BABA AUX FRUITS EXOTIQUES

CHANTILLY CITRON VERT, SORBET EXOTIQUE/COCO

サバランとエキゾチックなフルーツ  
ココナッツのソルベ

## MES “CLASSIQUES”

クラシック

¥3,500

### “DOUCEUR”

MASCARPONE, CAFÉ, AMARETTO SORBET CHOCOLAT

マスカルポーネのクリームと葛煉り風アマレットのジュレ

### LA TARTE TATIN

SERVIE TIÈDE, SORBET POMME CUITE, GLACE CALVADOS

タルトタタン カルヴァドスのアイスクリームとリンゴのソルベ

### À FONDRE ...

COQUE “TEXTURÉE” AU CHOCOLAT

GLACE COGNAC « XORÉMYMARTIN »

ショコラの “テクスチュレ”

レミー・マルタンXOのアイスクリーム

L'OSIER

メニュー内容は変更になる場合がございます。  
表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。

2020.01.23.