

# LES DESSERTS

デザート

## CHAUD DEVANT

温かいデザート

### LE SOUFLÉ « SAKURA/GRIOTTE »

CRÈME GLACÉE AU SAFRAN

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»

¥7,000

## LA FRAÎCHEUR

フレッシュフルーツ

¥3,500

### 100% 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

### LE COQUELICOT, LE PAMPLEMOUSSE ET LA FRAMBOISE

コクリコのパルフェグラッセ フレッシュなグレープフルーツ  
フランボワーズとバニラのソルベ

### AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES...

エキゾチックなフルーツとクリーム  
ココナッツとほんのりとエピスの香るソルベ

## MES “CLASSIQUES”

クラシック

¥3,500

### LE BABA « FRAMBOISE, ROSE, LITCHI »

フランボワーズのサバラン バラとライチの香り

### LE MILLE-FEUILLE

À LA VANILLE DE NOUVELLE CALÉDONIE, CRÈME GLACÉE

軽やかなバニラのミルフィーユ  
ニューカレドニア産のバニラアイスクリーム

### À FONDRE ...

COQUE “TEXTURÉE” AU CHOCOLAT

GLACE COGNAC ACCOMPAGNÉE D’UN VERRE

«XORÉMYMARTIN »

ショコラの “テクステュレ”  
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。

2020.03.27.