

# LES DESSERTS

デザート

¥3,500

## CHAUD DEVANT

温かいデザート

### LE SOUFFLÉ AUX NOIX DE NAGANO

GLACE AU WHISKY HIBIKI 21 ANS D'ÂGE

長野県産クルミのスフレ  
グラスウイスキー“響21年”

¥5,000

## LA FRAÎCHEUR

フレッシュフルーツ

### AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックフルーツの一皿

### LE BABA ROSE DE WAKAYAMA

« FRAMBOISE, LITCHI »

和歌山県産バラのサバラン  
フランボワーズとライチの彩り

### NOUGAT GLACÉ

« ABRICOT, LAVANDE ET MAUVE »

ヌガークラッセ  
ラヴェンダーとマロウブルーのソルベ

## MES “CLASSIQUES”

クラシック

### LE “CHAMPIGNON GLACÉ”

MARRON/RHUM

“シャンピニオン”

マロンのパルフェクラッセ ラム酒風味

### LE TEXTURÉ AU CHOCOLAT

SORBET « CHOCOLAT/COGNAC XO RÉMY MARTIN »

ショコラのヴァリエーション  
レミー・マルタンXOの香り

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。

2021.09.16