

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 AGRUMES...

SORBET « YUZU/BASILIC »

柑橘類の一皿

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

LES PICS « POIRE/CASSIS/MIOLETTA »

梨のコンポート

カシスとヴィオレッタのソルベ

MES “CLASSIQUES”

クラシック

LE “CHAMPIGNON GLACÉ”

MARRON/RHUM

“シャンピニオン”

マロンのパルフェグラッセ 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。

2021.09.30