

CHAUD DEVANT

温かいデザート

LE SOUFFLÉ GRIOTTE

PANNA COTTA AU SAFRAN DE SAGA

LAIT D'AMANDE, SORBET GRIOTTE

グリオットチェリーのスフレ

佐賀県産サフランのパンナコッタ アーモンドミルク

グリオットチェリーのソルベ

¥7,000

LES CRÊPES FLAMBÉES À VOTRE TABLE

ORANGE CONFITE, KUMQUAT, MARRON

GLACE COGNAC XO RÉMY MARTIN (POUR 2 PERSONNES)

クレープフランベ

オレンジコンフィ 金柑 栗

レミー・マルタンXOのアイスクリーム

《ワゴンサービス/お二人様より》

¥7,000

LES DESSERTS

デザート

¥3,500

LA FRAÎCHEUR

フレッシュフルーツ

AUTOUR DE LA FRAISE DE KYOTO

京都産イチゴの彩り

レモンとタイムのソルベ

¥6,000

LE TEXTURÉ AUX FRUITS EXOTIQUES

トロピカルフルーツのビーユ

3種のエキゾチックソルベと共に

100% DÉKOPON

デコポンのイマージュ 軽やかなクリームとジュレ

バジル風味のソルベ

MES "CLASSIQUES"

クラシック

LE "BOIS" DE CHOCOLAT/EXOTIQUE

CLOU DE CANNELIER

チョコレートとトロピカルフルーツ

シナモン

LE MILLE-FEUILLE AUX FRAISES

GLACE "MARBRÉE" LAIT/FRAISE

苺のミルフィーユ ミルクと苺のアイスクリーム

¥6,000

L'OSIER