

LA CARTE DES DESSERTS

2020

※現在食材の入荷状況によりデザートは、
クレープシュゼットとワゴンデザートの
ご用意となります。



L'harmonie des agrumes et herbes

柑橘類とアンフュージョンのハーモニー

Citrus mousse with herbs jelly

¥2,400



Crêpe Suzette 《2pers》

クレープシュゼット 《お二人様より》

Crêpe Suzette 《 For two peoples 》

¥6,000

Crées par Chef Pâtissier Kouji Uehara

シェフパティシエ 上原 孝之

Taxe non comprise. Supplément pour le service de 10%

【 表示金額に消費税 10%と別途 10%のサービス料が加算されます】

We will add 10% service charge. Tax not included

Les fromages frais et affinés par notre Maître fromager

熟成されたフランス産ナチュラルチーズをワゴンから

Selection of well aged cheese, trolley service

¥2.300 より



Le choix de tous les desserts

Chariot dessert, glaces et sorbets aux saveurs du moment

デザートセレクション 季節のアイスクリームとソルベをワゴンから

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet

ケーキ各種	1 cut ¥1.300	アイスクリーム、シャーベット
	2 cut ¥2.100	各種1ヶ ¥650
	3 cut ¥3.000	
	4 cut 以上 ¥3.600	



Pour accompagner

お選び頂いたデザートやチーズに合わせてソムリエがデザートワインやリキュール、オー・ド・ヴィなどの食後酒も御用意しております。

*Our sommelier can arrange digestif as dessert wine,
Liqueur and Eau-de-vie with your dessert or cheese.*