

LA CARTE DES DESSERTS

L'été 2024



Pêche Melba d'APICIUS

ピーチ・メルバ アピシウス風
"Peach Melba"

¥2,640-



Mousse au chocolat blanc et au lait ribot, variété d'ananas

ショコラ・ブランとレ・リボのムース
パイナップルのヴァリエーション
White chocolate mousse and pineapple

¥2,640-



Crêpes Suzette 《2pers》

クレープシュゼット 《お二人様より》
Crêpe Suzette 《 For two people 》

¥6,600-

Créés par Chef Pâtissier Kouji Uehara

シェフパティシエ 上原 孝之

PU TTC/Supplément pour le service de 12%

表示価格は税込価格です。別途サービス料（12%）が加算されます。

We will add 12% service charge

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

¥2,970-より



Le choix de tous les desserts

Chariot dessert, glaces et sorbets aux saveurs du moment

デザートのセレクション 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 ¥1,540-	アイスクリーム、シャーベット
	2 cut ¥2,420-	1 scoop ¥880-
	3 cut ¥3,410-	
	4 cut 以上 ¥4,070-	



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.*