

DESSERT MENU

※表記の価格は税込（10%）です。
Price includes tax, japanese yen

11:00-21:00 (Food 20:00L.O.)

単品
carte

ミックスベリーのかき氷 【マスカルポーネクリーム、いちご、ブルーベリー、バニラアイス】 1,650
Mixed berry shaved ice 【mascarpone cream, strawberries, blueberries, and vanilla ice cream】
マスカルポーネを使用したミルクィなクリーム、自家製いちごのシロップ、ブルーベリー、バニラアイスを添えたパフェ仕立てのかき氷

抹茶のかき氷 【マスカルポーネクリーム、抹茶、パイナップル、バニラアイス、小豆あん】 1,650
Matcha shaved ice 【mascarpone cream, matcha, pineapple, vanilla ice cream, and sweet red bean paste】
マスカルポーネを使用したミルクィなクリーム、自家製抹茶のシロップ、パイナップル、バニラアイス、小豆あんを添えたパフェ仕立てのかき氷

スイカとマンゴーのクリームあんみつ パフェ仕立て 1,650
Cream anmitsu with watermelon and mango, served parfait-style
スイカ、マンゴー、かんてん、バニラアイス、白玉、小豆あんを使ったオリジナルあんみつです、お好みでスイカ蜜をかけてお召し上がりください。

サマーフルーツ クリームロールケーキ 1,350
Summer fruit cream roll
夏のフルーツを軽やかな生地で巻いた夏季限定ロールケーキ、はちみつの風味を添えました。

完熟メロンと杏仁クリームのグラスショートケーキ 1,100
Sweet melon & almond cream shortcake parfait
旬のメロンと杏仁風味のクリームを使用したグラス仕立てのショートケーキです、

シトラスフルーツとアールグレイのタルト 1,100
Loquat and earl grey tart
アールグレイを練りこんだタルトにグレープフルーツやオレンジ等のジューシーなフルーツを盛り込みました

クラシックショコラ 黒果実添え 1,100
Classic chocolate cake with dark berries (blackberry , blueberry)
クラシックスタイルの芳醇なガトーショコラにジューシーな黒果実（ブラックベリー、ブルーベリー）を添えて

シャインマスカットとフロマージュブランのレアチーズケーキ 920
"Shine Muscat" and fromage blanc No-bake cheesecake
フロマージュブランを使用したレアチーズケーキにジューシーなシャインマスカットと白ワインジュレを添えました

白桃のティラミス 920
White peach tiramisu
白桃のコンポートを自家製ティラミスに添えました

木の実とドライフルーツのタルト 920
Elegant tart with assorted nuts and dried fruits
ブランデーの香りをつけた4種のドライフルーツ（干し柿、杏、無花果、ブルーン） グラハム粉を使用したタルトにキャラメリゼしたナッツを添えて

- デザートセット & ランチ(ブランチ) デザートセット -

【DRINK or LUNCH (BRUNCH) + DESSERT—¥250】

DRINK MENU のお飲み物または LUNCH (BRUNCH) MENU（～15：00）とご一緒の注文で
合計金額から250円の値引となります。 ＊アルコールは除く

Receive ¥250 off your total when ordering a drink or combining with a Lunch Menu (available until 3:00 PM)