

DESSERT

デザート

コース料理のエピローグを綴るにふさわしいHAPPILY EVER AFTERなひと皿。

幸せな余韻にいつまでも包まれるような魅惑的なデザートの数々。



FOREST
フォレスト

キャラメル風味の濃厚なモンブラン。エスプレッソのソルベとともに。



THÉ NOIR
テノワール

洋ナシのキャラメリゼと濃厚なアールグレイのパバロア。爽やかな洋ナシと白ワインのソルベを添えて。



IORI
イオリ

抹茶ムースの中にクリームチーズと柚子の香りをアクセントに加え、ホワイトチョコのソルベとともに。



BERGAMOT
ベルガモット

レモンのコンフィチュールとピスタチオ生地にカルダモン風味のベルガモットムース。ミント香る爽やかなレモンソルベを添えて。



MA CHÉRIE
マシェリ

桃のソルベとチーズケーキにチュイル・オパリーヌを重ねたデザート。花穂を散らし紫蘇の香りをアクセントに。



DEAR
ディア

小さな手紙に見立てた口溶けのよいショコラムース。アプリコットとチェリーをアクセントに。ベリーのアイスとともに。

デザート と差替え可能

Aimable

エマーブル

ベルガモットとマシェリが一度に
愉しめる人気の2種盛りプレート



SPECIAL OPTION

1つ目の差替え料金 2つ目からの差替え料金

	無 料	無 料
¥24,000コース	無 料	無 料
¥21,000コース	無 料	無 料
¥18,000コース	無 料	¥330
¥16,000コース	¥1,100	¥1,100
¥13,000コース	¥1,100	¥1,100

デザート と差替え可能

Félicité

フェリシテ

6種類のオリジナルデザートで
一口ずつ愉しめる贅沢なプレート



SPECIAL OPTION

1つ目の差替え料金 2つ目からの差替え料金

	無 料	無 料
¥24,000コース	無 料	無 料
¥21,000コース	¥880	¥1,100
¥18,000コース	¥1,100	¥2,200
¥16,000コース	¥2,200	¥2,200
¥13,000コース	¥2,200	¥2,200



DESSERT BUFFET

デザートビュッフェ

ゲストへのサプライズ演出としても人気のデザートビュッフェ。
扉を開けた瞬間にゲストから歓声があがる、お好きなデザートを選ぶ楽しさも贈るおもてなし。

デザート と差替え可能

FRENCH SWEETS

フレンチスイーツ13種

季節のフルーツたっぷりのケーキやタルトにムース
ひとつひとつが完成された至福のデザート。



ショコラバナース [ホール]



季節のタルト [ホール]



林檎のパイ



マカロン [シトロン]



白ワインのチーズケーキ



キューブショコラ



木苺のエクレア



青りんごのシブースト



ブルー・ド・ネージュ



苺のヴェリーヌ



フルーツジュレ



ピスタチオロール



デザート と差替え可能

JAPANESE SWEETS

ジャパニーズスイーツ13種

抹茶や和栗の味わい深いケーキから
果実味溢れるさっぱりとしたジュレまで
口あたりもさまざまな和のデザート。



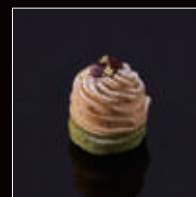
抹茶シフォン[ホール]



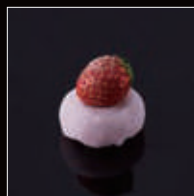
桜のエクレア



黒ゴマシュークリーム



和栗のモンブラン



いちご大福



マカロン[柚子ショコラ]



柚子のチーズケーキ



きな粉ショコラ



ほうじ茶のパンナコッタ



野菜チップス



フルーツジュレ



抹茶ロール



SPECIAL OPTION

	1つ目の差替え料金	2つ目からの差替え料金
¥24,000コース	無 料	無 料
¥21,000コース	無 料	¥550
¥18,000コース	無 料	¥880
¥16,000コース	¥1,650	¥1,650
¥13,000コース	¥1,650	¥1,650

DESSERT BUFFET OPTION

デザートビュッフェオプション

デザートビュッフェのオプションとして
おふたりのパーティ演出やシェフのライブパフォーマンスが追加でお選びいただけます
パーティを華やかに演出してゲストに喜ばれる最高のおもてなしを



FRUIT COCKTAIL

フルーツカクテル

色鮮やかな旬のカットフルーツにおふたりがノンアルコールのスパークリングワインを注いで完成させるフルーツカクテル。パーティ演出としておふたりで完成させたデザートカクテルは爽やかなデザートとしてゲストにもお喜びいただけます。

¥550 (お一人様)



MIX BERRY JUBILEE

ミックスベリージュビレ

芳醇なリキュールで煮込んだミックスベリーをフランベし、バニラアイスにかけて仕上げるクラシックデザート。シェフがゲストの目の前で行う炎のライブパフォーマンスとともに広がる甘酸っぱい香りととろけるような味わいをお楽しみいただけます。

¥550 (お一人様)



CRÊPES SUZETTE

クレープシュゼット

目の前で仕上げられるフランベ演出が華やかなクレープシュゼット。温かいオレンジソースとほんのり香るリキュールが、ゲストを魅了する特別なデザート。祝福のひとつを彩る一皿として最適です。

※ 30名様以上より承ります

¥550 (お一人様)