



14:00 - 21:00

SPRING DESSERT COURSE

春のデザートコース

¥3,500 / アミューズ付き ¥4,000

女性パティシエ特製デザートをコーススタイルにて
右ページのお飲み物2杯と一緒に楽しみください。

Enjoy our Pastry Chef's recommended Spring Dessert Course
and a choice of Two Drinks from our Drink Menu on the right.

上記価格にプラス¥700で、
期間限定おすすめのお酒スパークリングワインを
お召し上がりいただけます。

Enjoy a glass of seasonal Rose Sparkling Wine with your Spring Dessert Course
for an additional charge of 700 yen to the price above.

写真はアミューズ付きのイメージです。
Food images are for illustration purpose only.

DESSERT COURSE

アミューズ

苺のブランマンジェ レモンの香り

Amuse : Strawberry Blanc-Manger flavored with Lemon

アヴァンデセール

冷たい苺のスープとマスカルポーネクリーム

苺のチップ添え ミントの香り

Avant Dessert : Chilled Strawberry Soup with Mascarpone cream
with Strawberry and Mint

グランデセール

苺のシュー・ア・ラ・クレーム ブーケ仕立て“プランタニエール”

Grande Dessert : Strawberry Chou à la Crème

プティ・フール

パープルフラガンシア(オーガニックローズ)のマフィン、
抹茶チョコレート、苺のメレンゲ

Petit Four: Purple Fragancia (Organic Rose) Muffin,
Green Tea Chocolate, Strawberry Meringue

DRINKS

JAPANESE FLAVORED TEA from MIYAGI ONAGAWA

OCHACCO ~宮城県女川町で生まれた日本茶フレーバーティー“オチャッコ”~

モノブルー (緑茶、マスカットフレーバー・ブルーベリーフレーバー)
Mono Bleu (Green Tea with Muscat Flavor and Blueberry Flavor)

モノルージュ (緑茶、ラズベリーフレーバー・さくらんぼフレーバー)
Mono Rouge (Green Tea with Raspberry Flavor and Cherry Flavor)

COFFEE

コーヒー Coffee	カフェオレ Café au Lait	カフェラテ Caffè Latte
アイスコーヒー Iced Coffee	アイスカフェオレ Iced Café au Lait	アイスカフェラテ Iced Caffè Latte
ウィンナーコーヒー Vienna Coffee	エスプレッソ Espresso	カプチーノ Cappuccino

TEA

アッサム Assam	ダージリン Darjeeling	セイロン Ceylon
---------------	---------------------	----------------

CAFFEINE FREE TEA

ルイボスティー
Rooibos

FLAVORED TEA

アールグレイ Earl Grey	アイリッシュモルト Irish Malt	トロピカルオレンジ Tropical Orange
アイスティー Iced Tea		

HERBAL TEA

フルーツガーデン Fruit Garden	ペパーミント&レモングラス Peppermint and Lemon Grass	ローズヒップ&ハイビスカス Rose Hip and Hibiscus
カモミール Chamomile		