



14:00 - 21:00

AUTUMN DESSERT COURSE

秋のデザートコース

¥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 Autumn 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スングリアカクテルを
お召し上がりいただけます。

Enjoy a glass of seasonal Sangria Cocktail with your Autumn Dessert Course
for an additional charge of 700 yen to the price above.

写真はイメージです。
Food images are for illustration purpose only.

DESSERT COURSE

アマミューズ

イチジクとフロマージュ バケットを添えて
Amuse : Fig Compote and Fromage Blanc with Buguette

アヴァンデセール

洋梨とリンゴのマリアージュ クランブルとともに
Avant Dessert : Pear and Apple Compote with Cookies

グランデセール

モンブラン “ア・ラ・ミニユイト”
Grande Dessert : Mont Blanc ~à la minute~

プティ・フル

チョコレートクランチ、紫芋のマカロン、
青森県蓬田村産福々たまごのマドレーヌ
Petit Four : Chocolate Crunch, Purple Sweet Potato Macaron,
Rich Tasting “Fuku-Fuku” Egg Madeleine

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、ブドウフレーバー・ブルーベリーフレーバー)
Mono Bleu (Green Tea with Grape 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		