



14:00 - 21:00

STRAWBERRY DESSERT COURSE

ストロベリー デザートコース

¥4,500

旬のイチゴを使用した、パティシエ特製デザートコース。
さっぱりした味わいのアヴァンデセールや、
クラシックな“フレジエピスターシュ”などと
それぞれに合わせて創ったオリジナルカクテルをお楽しみください。

This course uses seasonal strawberry fresh from our pastry kitchen.
It consists of refreshing and classic “Fraisier Pistache”
and is best enjoyed paired with original cocktails.

カクテルはノンアルコールカクテルに変更できます。
Alcohol-free cocktails can be made upon request.

写真はイメージです。
Food image is for illustration purpose only.

DESSERT COURSE

アミューズ Amuse

グラスフロマージュ あたたかいイチゴのソースとともに
Glace Fromage with Warm Strawberry Sauce

 オレンジリース ミモザ (シャンパン、マンダリンオレンジシロップ)
Orange Wreath Mimosa (Champagne, Mandarin Orange Syrup)

アヴァンデセール Avant Dessert

イチゴと柑橘のマリアージュ
Strawberry Citrus Salad

 レッドノーズ (ウォッカ、リンゴジュース、クランベリードリンク)
Red Nose (Vodka, Apple Juice, Cranberry Drink)

グランデセール Grande Dessert

フレジエピスターシュ
Fraisier Pistache

 ティフィン ミルクティー (紅茶リキュール、牛乳)
Tiffin Milk Tea (Tea Liqueur, Milk)

プチ・フル Petit Four

バニラチョコレート、フランボワーズのギモーヴ、パルミエ
Vanilla Chocolate, Framboise Guimauve, Palmier

 コーヒー、紅茶から一杯
Coffee or Tea

プチ・フルと一緒に好きなコーヒー・紅茶を一杯お召上がりください。
Please choose one from the following drinks with your petit four.

COFFEE

コーヒー Coffee	ウィナーコーヒー Vienna Coffee	カフェラテ Caffè Latte
エスプレッソ Espresso	カフェオレ Café au Lait	カプチーノ Cappuccino

TEA

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

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”~
ビターチョコレート (ほうじ茶、カカオハスク)
Bitter Chocolate (Roasted Green Tea with Cacao Husk)

FLAVORED TEA

ストロベリーガーデン
Strawberry Garden

HERBAL TEA

カモミール Chamomile	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
--------------------	---	--