

SEASONAL DESSERT COURSE -SUMMER VACATION-

季節を感じるデザートコース ~サマーバケーション~

シェフパティシエ 鎌内 由希子をご用意する4品のデザートコース。

夏を象徴するまぶしい太陽、砂浜でのすいか割りなどをイメージした、思わずわくわくしてしまう内容でお届けします。デザートだけで表現する夏を、コーススタイルでお楽しみください。

Enjoy our four colorful Dessert Course. Each of the four Dessert is Meticulously Crafted by Ms.Yukiko Kamauchi, our Pastry Chef.

好きなコーヒー・紅茶2杯をドリンクメニューの中からお選びください。

Enjoy our Dessert Course and a choice of any two Drinks from our Drink Menu.

DESSERT COURSE

アミューズ Amuse

ラ ペッシェ!! (桃のコンポートとゼリー)

La Pêche!! (Peach Compote with Jelly)

アヴァンデセール Avant Dessert

スープ デュ ソレイユ (東京都八王子産パッションフルーツ、オレンジ、トマトのスープ仕立て)

Soupe du Soleil (TOKYO HACHIOJI Passion Fruit, Orange and Tomato Soup)

グランデセール Grande Dessert

ヌガーグラッセ (フランス発祥の氷菓子をメロンとともに)

Nougat Glacé au Melon (Nougat Glacé with Melon)

プティ・フル Petit Four

ボンボンショコラ、パイナップルのケーキ、クランベリーパイ

Bon Bon Chocolat, Pineapple Cake, Cranberry Pie

DRINKS

COFFEE

コーヒー

Coffee

カフェオレ

Café au Lait

カプチーノ

Cappuccino

カフェラテ

Caffè Latte

エスプレッソ

Espresso

TEA and FLAVORED TEA

アッサム

Assam

ダージリン

Darjeeling

セイロン

Ceylon

トロピカルオレンジ

Tropical Orange

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”~

ルージュブーケ《ノンカフェインティー》(ルイボスティー、レモンバーベナ、ラベンダー、ローズ、マンダリンピール、クコ)

Rouge Bouquet 《CAFFEINE FREE》(Rooibos Tea, Aloysia Citroedora, Lavender, Rose, Mandarin Peel and Goji Berry)

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)

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