



PAIRING DESSERT COURSE

ペアリングデザートコース

スプリングデザートコースとそれぞれに合わせて創ったオリジナルカクテルを
ペアリングでお楽しみいただくコースです。

プチ・フルにはお好きなコーヒー・紅茶を1杯お選びください。

Enjoy Spring Dessert Course Paired with Original Cocktails.
Please choose one from the following drinks with your petit four.

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.

DESSERT COURSE

アミューズ: 柑橘のゼリー仕立て エストラゴン風味

Amuse : Citrus Jelly with Estragon

 **花信風** (スパークリングワイン、柚子シロップ)
KASHINFU (Sparkling Wine, Citron Syrup)

アヴァンデセール: 花畑に包まれた抹茶のティラミス

Avant Dessert : Matcha Tiramisu, Flower Garden Themed

 **花がすみ** (梅酒、ほうじ茶)
HANAGASUMI (Plum Wine, Roasted Green Tea)

グランデセール: イチゴのソルベとショコラブランのマリアージュ パープルフラガンシアのソースとともに

Grande Dessert : Strawberry Sorbet and Chocolat Blanc Mariage with Purple Fragancia

 **春陽** (リモンチェット、グレープフルーツジュース)
SHUNYO (Limoncello, Grapefruit Juice)

プチ・フル: 青森県蓬田村産福々たまごのマドレーヌ、桜のゼリー、バニラチョコレート

Petit Four : Rich Tasting "Fuku-Fuku" Egg Madeleine, Cherry Blossom Jelly and Vanilla Chocolate

 **コーヒー、紅茶から一杯**
Cooffe or Tea

プチ・フルと一緒に好きなコーヒー・紅茶を一杯お召し上がりください。

Please choose one from the following drinks with your petit four.

COFFEE

コーヒー
Coffee

ウィンナーコーヒー
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