

# CHRISTMAS DESSERT COURSE at the Southern Tower Dining

サザンタワーダイニングで楽しむ  
デザートコース



クリスマスにご用意するデザートコースは、  
シェフパティシエ鎌内 由希子がお皿の上に季節感を演出した、  
大人っぽさと可憐さを兼ね備えた4品です。

Chef Pâtissier, Ms. Yukiko Kamauchi, has Meticulously Crafted a four dessert.  
You will surely enjoy the harmony of each.  
The course features beautiful to sweet desserts.

## DESSERT COURSE

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.

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| アミューズ<br>Amuse            | あたたかい赤ワインのスープ<br>Heartwarming hot soup with Red Wine  |
| アヴァンデセール<br>Avant Dessert | 柑橘のコンポート<br>Seasonal Citrus Compote   |
| グランデセール<br>Grande Dessert | 雪遊びの思い出 サンタクロースの装い<br>Santa Claus. reminiscent of Play in the Snow                                  |
| プティ・フル<br>Petit Four      | クッキー、ボンボンショコラ、グリオットチェリーとピスタチオのツリー仕立て<br>Cookie, Bonbon Chocolate, Griotte Cherry and Pistachio Tree |

## 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	ストロベリーガーデン Strawberry Garden
---------------	---------------------	----------------	---------------------------------

### 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”~

ルーージュブーケ《ノンカフェインティー》  
Rouge Bouquet 《CAFFEINE FREE》

モノブルー  
Mono Bleu

モノルージュ  
Mono Lounge

### 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
--------------------	---	--

