

# DESSERT LIST

本日のデザート



## ピーチメルバ

桃を白ワインとハイビスカスでコンポートにし  
食後にも楽しめる大人な感じの  
さっぱりとした一品にしました。  
ハイビスカスのグラニテで涼しさをだしアクセントの  
バニラムースで香りと味の変化もお楽しみください。

¥1,000

◎ワンオーダー分はコース料理に付いています



## 季節のシフォンケーキ

グレープシードオイルを使用した  
ヘルシーなシフォンケーキ。

¥800

◎ワンオーダー分はコース料理に付いています



## マンゴーとパッションのムース

トロピカルフルーツをたっぷり使った  
さっぱりとしたムースに  
チョコレートのビターなアイスに合わせて。  
添えたココナッツミルクが  
南国気分を一層高めるソースです。

¥1,000

◎ワンオーダー分はコース料理に付いています



## ソフトクリーム

口どけなめらかな  
濃厚ソフトクリーム。

レギュラーサイズ ¥550

スモールサイズ ¥350

◎ワンオーダー分はコース料理に付いています



## ティラミスとショコラのソース

ティラミス将球体にした独創的なデザート。  
目の前でチョコレートのソースをかけて仕上げます。

¥1,000

◎ワンオーダー分はコース料理に付いています