

DESSERT LIST

本日のデザート



栗・カシス・チョコレートの 秋のミルフィーユ

軽い食感の生地で挟んだ
ほどけるようなちどけが魅力の一品。
マロンクリームやカシスソース、
ガナッシュを何層にも重ねてみました。
◎香り付けにアルコール成分が含まれる
食品を使用しております。

¥1,000

◎ワンオーダー分はコース料理に付いています



自家製シフォンケーキ

しっとり甘さをおさえた
優しい味のシフォンケーキです。

¥800

◎ワンオーダー分はコース料理に付いています



秋色に染まったりんごのムース

リンゴの器にリンゴのムース&コンポート。
リンゴのジュレ、青リンゴのジュレは
爽やかさのアクセントに。
シナモンパイは、焼きりんごと一緒に。
◎香り付けにアルコール成分が含まれる
食品を使用しております。

¥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