



## SPRING DESSERT COURSE

スプリングデザートコース

パティシエがていねいに作り上げる4品のデザートコース。  
季節に合わせて華やかに咲く、花をテーマにお届けします。  
お皿の上に訪れる「春」をお楽しみください。

Enjoy our four colorful Spring Dessert Course.  
Each of the four Spring Dessert is Meticulously Crafted by our Pastry Chef.

お好きなコーヒー・紅茶 2 杯を右ページ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 on the right.

## 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

### 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

### 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

### プティ・フール

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

## DRINKS

### 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