

SEASONAL DESSERT COURSE at the Southern Tower Dining

-Taste the Harmony of Autumn-

サザンタワーダイニングで楽しむデザートコース

～秋の味覚が奏でるハーモニー～



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4品。クラシカルなデザートや遊び心あふれるメインデザートなど、それぞれが織りなすハーモニーをお楽しみください。

Chef Pâtissier, Ms. Yukiko Kamauchi, has Meticulously Crafted a four-course dessert delicately combining select autumnal ingredients.

You will surely enjoy the harmony of each. The course features classical favorites to playful novel main desserts.

¥4,000

DESSERT COURSE

お好きなコーヒー・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
Amuse | 栗とチョコレートのスープ
Chestnut and Chocolate Soup |
| アヴァンデセール
Avant Dessert | ヨーグルトとブドウのマリアージュ
Yogurt Mousse with Grape Sauce |
| グランデセール
Grande Dessert | “芋掘り”に想いを馳せて…さつまいものプロフィットロール
Sweet Potato Profit Roll, reminiscent of harvesting potatoes |
| プティ・フール
Petit Four | 青森県蓬田村産福々たまごのマドレーヌ、
ボンボンショコラ、フロランタン
Rich Tasting “Fuku-Fuku” Egg Madeleine, Bonbon Chocolate, Florentine |

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 Café 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	トロピカルオレンジ Tropical Orange
---------------	---------------------	----------------	------------------------------

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》(ルイボスティー、レモンバーベナ、ラベンダー、ローズ、マンダリンピール、クコ)
Rouge Bouquet 《CAFFEINE FREE》(Rooibos Tea, Aloysia Citrodora, Lavender, Rose, Mandarin Peel and Goji Berry)

モノブルー (緑茶、ブドウフレーバー・ブルーベリーフレーバー)
Mono Bleu

モノルーージュ (緑茶、ラズベリーフレーバー・さくらんぼフレーバー)
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
--------------------	---	--