

PAIRING DESSERT COURSE

ペアリングデザートコース



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と

それぞれに合わせて創ったオリジナルカクテルを
ペアリングでお楽しみいただくコースです。

*カクテルはノンアルコールカクテルに変更できます。

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.

Enjoy Dessert Course Paired with Original Cocktails.

*Alcohol-free cocktails can be made upon request.

¥4,800

DESSERT COURSE

アミューズ Amuse

栗とチョコレートのスープ
Chestnut and Chocolate Soup

🍷 キール・インペリアル (シャンパン、ラズベリーリキュール)
🍷 Kir Inperial (Champagne, Framboise Liqueur)

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

🍷 コアントローソーワー (コアントロー、レモンジュース、ソーダ)
🍷 Cointreau Sour (Cointreau, Lemon Juice, Soda)

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

🍷 ローザ・ロッサ (赤ワイン、アマレット、ジンジャーエール)
🍷 Rosa Rossa (Red Wine, Amaretto, Ginger Ale)

プティ・フル 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

🍷 プティ・フルと一緒に好きなコーヒー・紅茶を一杯お召し上がりください
Please choose one from the following drinks with your petit four.

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

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