

DESSERT & SWEETS

03



01 熊本県産和栗のモンブランパフェ ¥1,650

Kumamoto Chestnut Mont Blanc Parfait



熊本県産の和栗を贅沢に使用した濃厚なクリーム。
和栗ならではの上品な甘みを
存分にお楽しみいただける、
秋の味覚を詰め込んだ贅沢パフェです。



02 季節のタルト ¥880

Seasonal Fruit Tart



旬のフルーツをふんだんに使用し、
素材本来の魅力を引き立てるよう丁寧に焼き上げました。
サクッと香ばしいタルト生地と、
みずみずしい季節の味わいが奏でる、
見た目も華やかな一皿です。



03 自家製キャロットケーキ クルミとシナモンの香り ¥550

Homemade Carrot Cake

With the aroma of walnuts and cinnamon.



しっとりと焼き上げた生地に、
にんじんの優しい甘みがふわりと広がる
自家製キャロットケーキ。
香ばしいくるみとシナモンの豊かな香りがアクセント。



04 薩摩芋のクランブルケーキ ¥385

Sweet Potato Crumble Cake



やさしい甘みのさつまいもをたっぷりと使用し、
香ばしさとしっとり感が溶け合う、
心まで満たしてくれる一品。



05

熊本県産和栗とエスプレッソの自家製プリン

Kumamoto Chestnut & Espresso Homemade Pudding



¥770

ほっくりとした甘みが
魅力の熊本県産和栗をたっぷりと使用。
ほろ苦いエスプレッソを合わせることで、
素材の奥行を一層引き立てたプリンです。



06

クレープ

Crêpes (Assorted Selection)



- ・ プレーン
(クリーム&カスタード&ブリュレ)
- ・ 南瓜のモンブラン
- ・ 和栗のモンブラン

¥880

¥990

¥990



07

シュー・アラクリーム 各

Choux à la Crème

Cream-filled choux pastry.



¥385

香ばしく焼き上げたシュー生地に、
季節の野菜を使ったやさしい甘さのクリームを包みました。
素材そのものの色と風味を生かした、
心と体に優しいスイーツです。



08

本日のアイスクリーム or シャーベット2種

Today's Ice Cream or Two Kinds of Sorbet



¥660

その日に旬の素材を使い、丁寧に仕上げたアイスクリームまたはシャーベットをご用意いたします



09

鹿児島県産さつまっちゃんのバスクチーズケーキ きな粉のシャンティクリーム

Baked Basque-style Cheesecake Made with Kagoshima

"Satsumatcha" Green Tea

Topped with kinako whipped cream.



¥660

鹿児島県産の"さつまっちゃん"が持つ
奥深い旨味を閉じ込め、
しっとり濃厚に焼き上げたバスクチーズケーキ。

DRINK SET

デザート¥660以上注文に限り

+お好きなドリンク ¥220 OFF!