

DESSERTS

Selection of Ice Cream (Vanilla, Dark Chocolate, Salted Caramel) Selection of Sorbet (Strawberry, Apricot, Lemon) アイスクリームセレクション (バニラ ダークチョコレート 塩キャラメル) ソルベ セレクション (苺 アプリコット レモン)	¥1,650
Key Lemon Pie Lemon Curd, Lime Italian Meringue, Lemon Sorbet キーレモンパイ レモンカード ライム風味のイタリアンメレンゲ レモンソルベ	¥1,980
S - New York Cheesecake Tochiotome Strawberries, Strawberry Coulis and Sorbet ニューヨークチーズケーキ とちおとめ苺 ストロベリークーリとソルベ	¥1,980
Chocolate Brownie Caramel Sauce, Pecan Nuts, Vanilla Ice Cream チョコレートブラウニー キャラメルソース ピーカンナッツ バニラアイス	¥2,200
New York Soft Serve Aomori Apple, Caramel Sauce ニューヨークソフトクリーム 青森県産林檎 キャラメルソース	¥2,750
V - Japanese Seasonal Fruit Plate 国産フルーツの盛り合わせ	¥4,400
Artisanal Cheese Selection Quince Jelly, Candied Walnuts, Crispy Fruit Bread チーズの盛り合わせ マルメロゼリー キャンディーウォールナッツ クリスピーフルーツブレッド	¥4,400

TO SHARE

Apple & Peach Crumble Cake Almond, Apricot Sorbet 林檎と桃のクランブルケーキ アーモンド アプリコットソルベ	¥3,960
S - Baked Alaska Coffee Cream, Meringue, Rum, Vanilla Ice Cream ペイクドアラスカ コーヒークリーム メレンゲ ラム バニラアイスクリーム	¥4,950

COFFEE AND TEA SELECTION

Coffee, Espresso, Café Latte, Cappuccino コーヒー エスプレッソ カフェラテ カプチーノ	¥1,650
Solrise – Darjeeling Second Flush, Yuzu ソルライズ - ダージリンセカンドフラッシュ 柚子	¥1,650
Leaflight – Darjeeling Second Flush, Atlas Cedarwood リーフライト - ダージリンセカンドフラッシュ アトラスシダーウッド	¥1,650
Earl Grey – Earl Grey, Keemun, Darjeeling Pure Bergamot Oil, Yuzu アールグレイ - アールグレイ キームン ダージリン ピュアベルガモットオイル 柚子	¥1,650
S - Liberty Herb – Rosemary, Red Perilla リパティハーブ - ローズマリー 赤紫蘇	¥1,980

DESSERT WINE

Eroica Gold Riesling Columbia Valley 2014, Washington エロイカ ゴールド リースリング コロンビア バレー ワシントン	75ml ¥3,410
Far Niente Dolce Late Harvest Napa Valley 2012, California ファー ニエンテ ドルチェ レイト ハーヴェスト ナパ バレー カリフォルニア	375ml ¥35,750

V - Vegetarian Choice ベジタリアン
S - Signature Dish シグネチャー

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましては
スタッフへお申しつけください。

Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge.
料金には消費税が含まれており、別途 15%のサービス料を頂戴いたします。