

Special Lunch Degustation (LO 15:00)

おまかせ 5 品のデザートコース

Seasonal Dessert 5 plates

4200

季節のデザート 5 品

※ 食材の仕入状況により、ご提供する品数は変更の場合がございます

The desserts and drinks may change depending on the availability of the seasonal ingredients.

Drink Pairing

Alcohol Pairing

アルコール ペアリング

2000

Non Alcohol Pairing

ノンアルコール ペアリング

1400

Special Dinner Degustation (LO 21:00)

おまかせ 7 品のデザートコース

Seasonal Dessert 7 plates

5200

季節のデザート 7 品

※ 食材の仕入状況により、ご提供する品数は変更の場合がございます

The desserts and drinks may change depending on the availability of the seasonal ingredients.

Drink Pairing

Alcohol Pairing

アルコール ペアリング

3200

Non Alcohol Pairing

ノンアルコール ペアリング

2600

Seasonal Desserts

Fried Potato Mont Blanc

1900

フライドポテト モンブラン

日本1の栗の産地 熊本県山鹿市の栗とチョコレート&塩キャラメルとの組み合わせ、さらに塩っけを感じるフライドポテトが加わった絶妙な甘じょっぱさをお楽しみいただける一品。

Chestnut / Potato / Chocolate / Apricot / Rum

和栗、ジャガイモ、チョコレート、アプリコット、ラム酒

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール



Smoky Nutty

1200

スモーキー ナッティー

ピスタチオ・チェロ・コーヒー・ミルク・タリスカー

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Nutty Coffee

800

ナッティー コーヒー

ピスタチオ・コーヒー・ミルク・アーモンド

Milk Yuba
ミルク ユバ

1850

豆乳のプリンにくみあげユバと、ユバチップス、莓ジャムの組み合わせ。

Soy Milk / Strawberry / Yuba / Orange Olive Oil

豆乳、莓、ユバ、オレンジオリーブオイル

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール



Sake Botanical

1000

ボタニカル SAKE

日本酒・ 柚子・ ハーブ

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Chamomile Botanical

800

カモミール ボタニカル

カモミール・ 柚子・ ハーブ

※お1人様1プレート以上のご注文をお願いいたします。

One person one dessert.

Regular Desserts

Chocolate H2O

1600

チョコレート H2O

チョコレート 50%と水 50%の配分で作る軽い食感 dessert.

Bitter chocolate water mousse/Salted caramel/Yuzu kalamansi gel/Yuzu sorbet

ビターチョコレート、塩キャラメル、柚子とカラマンシーのジェル、柚子ソルベ

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール



UJI Jujo 宇治十帖

1400

Japanese Whisky HIBIKI, Matcha, Pear Syrup

響ジャパニーズハーモニー、辻利兵衛抹茶、洋梨シロップ

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Café Tonic カフェトニック

1000

Specialty coffee · Tonic · Apricot · Bergamot oil

スペシャルティコーヒー・トニック・アブリコット・

ベルガモットオイル

TSUJIRIHEI green tea tart served with Sakekasu ice cream

1800

辻利兵衛 抹茶タルト 酒粕アイスクリーム

こだわりの抹茶に、発酵バターとホワイトチョコレートを加えた温かい dessert.

TSUJIRI Greentea/White chocolate/SAKE-KASU/Fermented Butter

抹茶、ホワイトチョコレート、酒粕アイスクリーム、醗酵バター

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール



VEGA 阿部酒造ベガ

950

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Yuzu-cha 柚子茶

750

Cassis Plum カシスプラム

1950

咲き誇る日本の桜から JANICE がインスピレーションを受けて創作した dessert.

Cassis ball/Elder flower yoghurt foam/Shiso-Umeshu/Bamboo shoot

カシス、エルダーフラワーヨーグルトフォーム、しそ梅酒、タケノコ

+ recommended pairing with おすすめの組み合わせ

ALCOHOLIC アルコール

JaniceWong Bellini ジャニスウオン ベリーニ

1300



Champagne Louis Bouvier Brut · Houou biden
peach · Coriander Bitters · Rose Essence

シャンパーニュ ルイブーヴィエ ブリュット

鳳凰美田 完熟桃 · コリアンダービターズ ·

ローズエッセンス

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Peach flavor tea ピーチフレーバーブレンドティー

750

Elderberry · Hibiscus · Rosehip · Licorice · Rose

エルダーベリー · ハイビスカス · ローズヒップ ·

リコリス · パラ