

L'INSTANT GOURMAND

Initiez-vous aux plaisirs sucrés du goûter à la française grâce aux pâtisseries de notre chef.

シェフ手作りのパティスリーで
フレンチスタイルの甘い午後のひとときを
お過ごしください。

LES BOISSONS

BULLE スパークリングワイン 10cl
2007・LIMOUX・Crémant Toques et Clochers Sieur d'Arques
リムー・クレマン・シュール ダルク

2007・BOURGOGNE・Crémant Égarade・Bailly Lapierre
ブルゴーニュ・クレマン・エガラード
バイイ ラピエール

nv・BOURGOGNE・Crémant・Vitteau Alberti・*rosé*
ブルゴーニュ・クレマン
ヴィトー・アルヴェルティ *ロゼ*

CAFÉ ET THÉ コーヒー 紅茶 ハーブティー

CAFÉ EXPRESSO / DÉCAFEINÉ

カフェ・エスプレッソ / デカフェ

CAPPUCCINO / CAFÉ GLACÉ / THÉ GLACÉ

カプチーノ / カフェ・グラセ / テ・グラセ

EARL GREY / DARJEELING / CEYLAN

アール・グレイ / ダージリング / セイロン

CAMOMILLE / VERVEINE / MENTHE

カモミール / ヴェルヴェナ / ミント

1 PÂTISSERIE + 1 CAFÉ ou 1 THÉ
デザート+コーヒー ¥1400

1 PÂTISSERIE + 1 BOISSON ALCOOLISÉE
デザート+アルコール ¥1800

LES INCONTOURNABLES

ル・コントワール・ド・ブノワのスペシャリテ

MILLEFEUILLE traditionnel

ミルフィーユ トラディショナル

VACHERIN CASSIS/MARRON

ヴァシュラン

カシスとマロンのアイスクリーム

メレンゲとカシスのジュ

BABA A L'ARMAGNAC, Chantilly peu fouettée

ババ・ア・ラルマニャック

アルマニャック漬けのスポンジケーキ

軽い生クリーム

FORÊT NOIRE, sauce griotte

フォレノワール

チェリーとムースショコラ グリヨットソース

LES IRRÉSISTIBLES

季節のおすすめ

CHOCOLAT LIÉGEOIS

ショコラ・リエジョワ

Assortiment de CAKES et PETITS FOURS

焼き菓子とプティフールのアソート

Taxes de 5% comprises.

10% de service seront ajoutés sur le montant de votre addition

表記料金には、税金が含まれております。サービス料10%を別途加算させていただきます。