

MAIN DINING CABANA

Parfait stagionale Seasonal parfait

期間：2022年4月29日～2022年5月31日

PARUFE of Motegi loquat made in Nagasaki and a mango
長崎産茂木びわとマンゴールのパルフェ 1,700yen

PARUFE of forest berry and chocolate
フォレストベリーとショコラのパルフェ 1,400yen

COFFEE & SOFT DRINK ----- + 300yen

Coffee コーヒー (アイス・ホット)	100% Orange Juice 100%オレンジジュース	Orange Soda 宮崎県日向夏クーラー
Espresso エスプレッソ	100% Grapefruit Juice 100%グレープフルーツジュース	Loquat Soda 長崎県産びわクーラー
Coffee late カフェラテ		

RONNEFELDT ----- + 500yen

Darjeeling ダージリン	Earl Grey アールグレイ	Red berries レッドベリーズ
---------------------	---------------------	------------------------

SELECTED PAIRING ----- + 1,000yen

Sparkling Wine グラススパークリングワイン	White Wine ソムリエ厳選白ワイン	Red Wine ソムリエ厳選赤ワイン
---------------------------------	--------------------------	------------------------

SELECTED Tea PAIRING ----- + 700yen

SENCHA Sparkling 嬉野 煎茶スパークリングワイン	Oolong tea 嬉野 烏龍茶「花」	Roasted green tea 嬉野 浅炒りほうじ茶
Roasted green tea 八女 有機ほうじ茶		

※仕入れによりメニュー内容が変更の場合がございます
※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です