

MAIN DINING CABANA

【ご案内期間】 6/12~7/31の平日限定

# Parfait stagionale Seasonal parfait

“Melon Luxury Parfait”  
メロンのラグジュアリーパルフェ

2,200yen

～パルフェの詳細～

- ・緑茶のパナコッタ
- ・メロンのコンポート
- ・メロンソース
- ・マスカルポーネクリーム
- ・緑茶のシュトロイゼル
- ・緑茶とベルガモットのジュレ
- ・メロンのグラニテ
- ・パタフライピーのジュレ
- ・ライチのチュイール

## 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	Mocktails of the season 季節のモクテル ※内容はスタッフまでお尋ねください
Espresso エスプレッソ	100% Grapefruit Juice 100% グレープフルーツジュース	
Coffee late カフェラテ		

## RONNEFELDT ----- + 500yen

Darjeeling ダーズリン	Earl Grey アールグレイ
---------------------	---------------------

## 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	Black tea 嬉野 和紅茶	Roasted green tea 嬉野 浅炒りほうじ茶
-------------------------------------	---------------------	---------------------------------

※パフェは前日17時までの御予約制でございます  
※テーマに沿ってパフェをお作りしております為、アレルギー対応が出来かねる場合がございます。  
予めご了承くださいませ  
※表示価格は消費税・サービス料込みの金額でございます