Desserts de saison

LE CAFÉ
de Joël Robuchon

デザートメニュー 11:00 - 19:00

コーヒーまたは紅茶付き Accompagné d'un café ou d'un thé

Les desserts au choix
デザートセット

LE MILLE-FEUILLE croustillant de cheveux d'ange aux fruits de saison
ジョエル・ロブションのミルフィーユ ~天使の髪をつむいで~ ¥2,200

LA VANILLE en crème brûlée à la cassonade
バニラのクレームブリュレ ¥2,000

LES GLACES et les sorbets du jour
本日のアイス盛り合わせ ¥1,800
内容はスタッフにお尋ねください

La sélection de boissons
セットドリンク

Café
ブレンドコーヒー〔ホット・アイス〕

Café express
エスプレッソ

Café Américano
カフェ・アメリカン

Cappuccino
カプチーノ +¥110

Café au lait
カフェ オ レ〔ホット・アイス〕+¥110

Chocolat
ココア〔ホット・アイス〕+¥110

Thé Ceylan
セイロンティー

Thé Earl Grey
アールグレイティー〔ホット・アイス〕

Thé Darjeeling
ダージリンティー

Thé Royal
ロイヤルミルクティー〔ホット・アイス〕+¥180

NINAS Marie-Antoinette
マリーアントワネット +¥220

Tisane- camomille, citronnelle, menthe
カモミールブレンド +¥220

メニュー内容は日により異なります
＊価格は消費税を含む総額にて表示しております　食物アレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお尋ねください

Les gâteaux au choix

LE CAFÉ
de Joël Robuchon

ケーキメニュー 10:30 - 19:00

ケーキセット ¥1,600

コーヒーまたは紅茶付き Accompagné d'un café ou d'un thé

Gâteau au Fromage

チーズケーキ シトロン

フランス産クリームチーズを使用した濃厚で滑らかな口当たりのチーズケーキです

季節限定

Mousse Guanaja
au thé Marie Antoinette
et Pommes caramelisées

マリーアントワネット

フランスの紅茶ブランドNINA'Sのマリー・アントワネットティーのムースにリンゴのソテーとジュレを合わせています

Mont-Blanc

モンブラン

マロンクリームとラム酒がほのかに香るモンブランです
*アルコールを含む

Cœur rouge

ルージュ

チェリー、ラズベリー、ミルクチョコレートのムースの中にピスタチオのブリュレとグリオットのコンフィを入れました

Crème caramel

クレームキャラメル

バニラビーンズをたっぷりと使ったなめらかなプリンです

Moelleux au chocolat amer
et grué de cacao

モワルー ショコラ アメール

濃厚なショコラを滑らかにクリームに仕立てたチョコレートケーキです

メニュー内容は日により異なります
食物アレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお尋ねください

価格は消費税を含む総額にて表示しております

*ケーキには全てに小麦・卵・乳を使用しております