



COMPASS ROSE

デザート・メニュー DESSERT MENU

世界のチーズ *international cheeses*

ヤールスベルグ・チーズ Jarlsberg
ブルビス・チーズ Brebicet
サン・ポーラン・チーズ Saint-Paulin

マオン・チーズ Mahón
ダナブルー・チーズ Danish Blue

ポートワイン、クラッカーの盛り合わせ、ウォールナッツのミニバケット、職人のハチミツ、
デーツのジャムとバターのセット

Offered with a glass of Port Wine, Assorted Crackers, Walnut Mini Baguette,
Artisan Honey, Date Jam and Butter.

当店の主任ソムリエがお勧めの高級デザートワインをご用意しております。
また、厳選のコニャックとアーマニャックの中からお選びいただくこともできます。

シャーベット *sorbet*

レモン Lemon 🍋

プレミアム・アイスクリーム

premium ice creams

クッキー・ドゥー Cookie Dough
コーヒー Coffee
バニラビーンズ Vanilla Bean
チョコレート Chocolate

ストロベリー Strawberry
コーヒーファッジ ☕ Coffee Fudge
ピーチマンゴーのフロズン・ヨーグルト
Peach-Mango Frozen Yogurt



COMPASS ROSE

デザート・センセーション *Dessert sensations*

ウィーン風アップル・シュトゥルーデル バニラビーンズ・ソース
Viennese Apple Strudel Vanilla Bean Sauce
ストロベリー・タルト マスカルポーネ・クリーム
Strawberry Tartlet Mascarpone Cream
ホワイトチョコレート・ムースとミックスベリーのジャム バニラ・ソース
White Chocolate Mousse and Mixed Berry Jelly Vanilla Sauce

定番のおすすめメニュー *all-time favorites*

リンゴンベリーのサルズバーガー・スフレ
Salzburger Soufflé with Lingonberries
ニューヨーク・チーズケーキ ラズベリー・ソース
New York-Style Cheesecake Raspberry Sauce
季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ Seasonal Fresh Fruit Plate 🌿🍷

Serene スパ&ウェルネスセレクション *serene spa & wellness selection*

リンゴとオーツミールのクランブル カシュー・バニラ・アイスクリーム 🌿🍷 [420/20/3]
Apple & Oatmeal Crumble Cashew Vanilla Ice Cream [420/20/3]

味・栄養・ボリューム満点で、大満足のメニュー
栄養分析：カロリー/脂肪 (g) /繊維 (g) (tr = 微量、1g以下)

プチフルール・セレクション *petit fours selection*

🌿 ベジタリアン・メニュー
Plant-Based Dish

🍷 ノンシュガー・メニュー
No-Sugar-Added