



## COMPASS ROSE

デザート・メニュー DESSERT MENU

### 世界のチーズ *international cheeses*

エダム Edam  
カマンベール Camembert  
クロタン・ド・シャヴィニヨル Crottin de Chavignol  
リヴァロ Livarot  
スティルトン Stilton

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*

洋梨とローズマリー Pear Williams and Rosemary

### プレミアム・アイスクリーム

#### *premium ice creams*

ラムレーズン Rum Raisin  
ピスタチオ Pistachio  
バニラビーンズ Vanilla Bean  
チョコレート Chocolate  
ストロベリー Strawberry  
チョコレート Chocolate  
ストロベリー・フロズン・ヨーグルト  
Strawberry Frozen Yogurt



## COMPASS ROSE

### デザート・センセーション *Dessert sensations*

リージェントのしっとりチョコレートケーキ センターにトロトロチョコレート  
**Regent Moist Chocolate Cake** Liquid Chocolate Center  
スパイス入りババ・オ・ラム タヒチ風バニラクリーム、パッションフルーツのソース  
**Spiced Baba au Rhum** Tahitian Vanilla Cream, Passion Fruit Sauce  
アップル・タルト・タタン 生クリーム、キャラメル・ソース  
**Apple Tarte Tatin** Whipped Cream, Caramel Sauce

### 定番のおすすめメニュー *all-time favorites*

グラン・マルニエ・スフレ オレンジ・バニラ・ソース  
**Grand Marnier Soufflé** Orange-Vanilla Sauce  
クリームブリュレ キャラメライズバニラ・カスタード  
**Crème Brûlée** Caramelized Vanilla Custard  
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*

サマーベリーのプディング カシュー・バニラ・ソース 🌿🍷 [330/11/2]  
**Summer Berry Pudding** Cashew Vanilla Sauce [330/11/2]

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