



## COMPASS ROSE

デザート・メニュー DESSERT MENU

### 世界のチーズ *international cheeses*

グリュイエール・チーズ Gruyère  
ピレネー産クルート・ノアール  
Pyrénées Croûte Noire  
マンステール・チーズ Munster

エクスプロラトゥール・ブルソー  
Explorateur Boursault  
ゴルゴンゾーラ Gorgonzola

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*

ストロベリー・ダイキリ  Strawberry Daiquiri

### プレミアム・アイスクリーム

#### *premium ice creams*

マンゴー Mango  
プラリーヌ&クリーム Pralines & Cream  
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  Coffee  
ミックスベリー・グラノーラのプローズン・  
ヨーグルト  
Mixed Berry Granola Frozen Yogurt



## COMPASS ROSE

### デザート・センセーション *Dessert sensations*

---

チョコレート・ケーキ (小麦粉不使用) パッション・フルーツのシャーベット  
Flourless Chocolate Cake Passion Fruit Sorbet  
サンオノーレ シュー生地、シブースト・クリーム、チョコレート・ソース  
Saint-Honoré Choux Pastry, Chiboust Cream, Chocolate Sauce  
カリブ海風ムースケーキシナモン味のフルーツゼリー  
Caribbean Mousse Cake Cinnamon Fruit Jelly

### 定番のおすすめメニュー *all-time favorites*

---

ピスタチオ・スフレ ホワイトチョコレート・ソース Pistachio Soufflé White Chocolate Sauce  
ダークチョコレート・ムース マンゴー・ソース Dark Chocolate Mousse Mango 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*

---

カシュー・パンナコッタ ベリー・ソース 🌿🍷 [200/7/1]  
Cashew Panna Cotta Berry Sauce [200/7/1]

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