



COMPASS ROSE

デザート・メニュー DESSERT MENU

世界のチーズ *international cheeses*

アジアーゴ Asiago	エポワス・ド・ブルゴーニュ
カプリス・デ・デュー Caprice des Dieux	Époisses de Bourgogne
エーデル・ド・クレロン Edel de Cléron	ラ・ロッシュ La Roche

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*

コーヒー Coffee ☐

プレミアム・アイスクリーム

premium ice creams

ココナッツ Coconut	ストロベリー Strawberry
ドゥルセ・デ・レチェ Dulce de Leche	マンゴー  Mango
バニラビーンズ Vanilla Bean	ラズベリーとレモンのフローズン・ヨーグルト
チョコレート Chocolate	Raspberry-Lemon Frozen Yogurt



COMPASS ROSE

デザート・センセーション *Dessert sensations*

オレンジとスパイス入りのナッツとフルーツのコンポート ブリオッシュ・レイヤー、フレンチメレンゲ
Orange-Spiced Nutty Fruit Compote Brioche Layers, French Meringue
クレーム・ブリュレがセンターに入ったベルギー産ダークチョコレートのムース
Belgian Dark Chocolate Mousse with Crème Brûlée Center
キャラメル・ポップコーン・エクレアペーストリークリーム
Caramel Popcorn Éclair Pastry Cream

定番のおすすめメニュー *all-time favorites*

グアナラチョコレートのスフレバナビーンズ・ソース
Guanaja Chocolate Soufflé Vanilla Bean Sauce
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*

ココナッツとタピオカのプディング マンゴーとパイナップルのコンポート 🌿🍓 [240/7/1]
Coconut-Tapioca Pudding Mango & Pineapple Compote [240/7/1]

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 🍓 ノンシュガー・メニュー
Plant-Based Dish No-Sugar-Added