



COMPASS ROSE

デザート・メニュー DESSERT MENU

世界のチーズ *international cheeses*

エメンタルチーズ Emmenthal
ル・プリン Le Brin
デ・クリラリーヌ Des Clarines

タレggio Taleggio
ロックフォール Roquefort

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*

カンタローブ・メロン Cantaloupe Melon 🍈

プレミアム・アイスクリーム

premium ice creams

ピーチ Peach
バター・ピーカン Butter Pecan
バニラビーンズ Vanilla Bean
チョコレート Chocolate

ストロベリー Strawberry
ストロベリー 🍓 Strawberry
バニラ・フローズン・ヨーグルト
Vanilla Frozen Yogurt



COMPASS ROSE

デザート・センセーション *Dessert sensations*

バナナとマカダミアナッツのプディング ラムレーズンのアイスクリーム
Banana and Macadamia Nut Pudding Rum Raisin Ice Cream
ミルクチョコレート・ムース カaramelガナッシュをつめて
Milk Chocolate Mousse Filled with Caramel Ganache
フロートイング・アイランド アプリコット・コンフィ、ピスタチオのソース
Floating Island Apricot Confit, Pistachio Sauce

定番のおすすめメニュー *all-time favorites*

パッションフルーツのスフレ ココナッツ・ラムのソース
Passion Fruit Soufflé Coconut-Rum 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*

チョコレート・ブラウニー カシュー・バニラ・ソース   [310/16/2]
Chocolate Brownie Cashew Vanilla Sauce [310/16/2]

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・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