



COMPASS ROSE

デザート・メニュー DESSERT MENU

世界のチーズ *international cheeses*

エダム Edam
ゴルゴンゾーラ Gorgonzola
プロヴォローネ Provolone

リヴァロ Livarot
ハーブ入りゴートチーズ
Herb Goat Cheese

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*

ピナコラーダ Piña Colada

プレミアム・アイスクリーム

premium ice creams

クッキークリーム Cookie Cream
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ーズン・ヨーグルト
Peach-Mango Frozen Yogurt



COMPASS ROSE

デザート・センセーション *Dessert sensations*

パッションフルーツのエクレア、ラズベリー添え

Passion Fruit Éclair with Raspberries

ゆず風味チョコレートとベネズエラ産チョコレートのムースヘーゼルナッツのクロカント

Yuzu & Venezuelan Chocolate Mousse Hazelnut Croquant

バニラとラズベリーのヴァシュラン レッドベリーのクーリソース、バニラのソース

Vanilla & Raspberry Vacherin Red Berry Coulis, 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

クリームブリュレ キャラメリズバニラ・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*

レモングラスとにんじんのケーキ   [410/18/2]

Lemon Grass - Carrot Cake [410/18/2]

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

Plant-Based Dish



ノンシュガー・メニュー

No-Sugar-Added