



COMPASS ROSE

デザート・メニュー DESSERT MENU

世界のチーズ *international cheeses*

マンチェゴ Manchego

ブリー・チーズ Brie

ブッシュ・ド・シェーヴル Bûche de Chèvre

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*

シャンパン Champagne

プレミアム・アイスクリーム

premium ice creams

ココナッツ Coconut

ドゥルセ・デ・レ-che Dulce de Leche

バニラビーンズ Vanilla Bean

チョコレート Chocolate

ストロベリー Strawberry

マンゴー Mango

ラズベリーとレモンのフローズン・ヨーグルト

Raspberry-Lemon Frozen Yogurt



COMPASS ROSE

デザート・センセーション *Dessert sensations*

ベイクド・アラスカ ラズベリー&バニラ・ソース **Baked Alaska Raspberry & Vanilla Sauce**
 パプア風チョコレート・ボルケーノ ミルクチョコレート・ムース、
 パッションフルーツ・ハート、カラメルラバ、バニラ・ソース
Papuan Chocolate Volcano Milk Chocolate Mousse, Passion Fruit Heart,
 Caramel Lava, Vanilla Saucee
 シトラスタルト ビスタチオ・クリーム **Citrus Tartlet Pistachio 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 バニラビーンズ・ソース
Guanaja Chocolate Soufflé Vanilla Bean 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*

スパイス入りレッドワインのポーチドペア カシュー・バニラ・アイスクリーム 🌿 🍷 [310/10/6]
Spiced Red Wine Poached Pear Cashew Vanilla Ice Cream [310/10/6]

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