



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
カチョッタ・アル・タルトゥーフォ
Caciotta al Tartufo

ラングル Langres
マンステール・チーズ Munster
メイタッグ・ブルー・チーズ Maytag Blue

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*

アップル・カルヴァドス Apple Calvados

プレミアム・アイスクリーム

premium ice creams

ラズベリー・リップル Raspberry Ripple
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
ナポリタン・アイスクリーム  Neapolitan
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*

モア・イン・ヘムド ホットチョコレート&ヘーゼルナッツ・ケーキ、生クリーム、チョコレート・ソース
Mohr im Hemd Warm Chocolate & Hazelnut Cake, Whipped Cream, Chocolate Sauce
レッドカレント・ムース アップルジャム Red Currant Mousse Apple Jelly
ピナコラーダ・ムース・ケーキ アプリコット・グレース Piña Colada Mousse Cake Apricot Glaze

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
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*

チェリー・シュトゥルーデル カシュー・バニラ・コンフィ   [390/23/3]
Cherry Strudel Cashew Vanilla Confit [390/23/3]

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