COMPASS ROSE

DESSERT MENU

international cheeses チーズ

Emmenthalエメンタル　Taleggioタレッジョ
Le Brinル・ブラン　Roquefortロックフォール
Des Clarines　デ・クラリニース

ポートワイン、クラッカー、クルミのミニバゲット、蜂蜜、
デーツジャム、バターと共にお召し上がりください。

ヘッドソムリエがお勧めのデザートワインをご紹介します。
また、高級コニャックやアルマニャックの中から
お好きなものをご購入頂くこともできます。

sorbet シャーベット

Cantaloupe　カンタロープ

premium ice creams プレミアムアイスクリーム

Peachピーチ　Chocolateチョコレート
ButterPecanバターピーカン　Strawberryストロベリー
Vanilla Beanバニラビーンズ　Strawberryストロベリー
Vanilla Frozen Yogurt　バニラフローズンヨーグルト

COMPASS ROSE

dessert sensations デザート

Banana & Macadamia Nut Pudding バナナ＆マカデミアナッツプディング
Milk Chocolate Mousse Terrine ミルクチョコレートムーステリーヌ
Floating Island フローティングアイランド

all-time favorites お気に入り

Passion Fruit Soufé　パッションフルーツスフレ　ココナッツラムソース
Crème Brûlée クリームビュルレ
Seasonal Fresh Fruit Plate　季節の果物

serene spa & wellness selection セレーンスパ

Chocolate Brownieチョコレートブラウニー
カシューバニラソース [310/16/2]

味と栄養が絶妙にマッチした食べ応えのある一品
[カロリー/脂質グラム数/食物繊維グラム数] tr = trace, 1グラム未満

petit fours selection プチフール

植物性料理　砂糖無添加