



DESSERT デザート ¥1,800 (1,980)*

| | |
|--|--|
| Guanaja Chocolate Fondant | グアナジャチョコレートフォンダン |
| Japanese Strawberry Pavlova, Citrus Curd | 苺のパブロヴァ シトラスカード |
| New York Cheesecake | ニューヨークチーズケーキ |
| Speculoos Cookie, Sour Cherry Coulis, Peach Sorbet | スペキュロスクッキーとサワーチェリークーリー ピーチソルベ |
| Kogyoku Apple Pie, Salted Caramel Ice Cream | 紅玉林檎のアップルパイと塩キャラメルアイスクリーム |
| Daily Selection of Ice Cream and Sorbet | 本日のアイスクリームとソルベ ¥1,000 (1,100)* |
| Fresh Fruits Plate | フルーツの盛り合わせ ¥2,900 (3,190)* |
| New York Grill Dessert Tasting Plate For Two | デザートの盛り合わせ ニューヨークグリルスタイル 2名様より ¥4,200 (4,620)* |
| Artisanal Cheese Selection | チーズの盛り合わせ ¥3,300 (3,630)* |
| Fruit Jelly, Crunchy Walnuts, Crispy Fruit Bread | フルーツゼリーとクランチャーウォールナッツ クリスピーフルーツブレッド |

COFFEE SELECTION コーヒーセレクション ¥1,400 (1,540)*

| | |
|-------------------------|--------------|
| Coffee | コーヒー |
| Decaffeinated Coffee | カフェインレスコーヒー |
| Espresso | エスプレッソ |
| Cappuccino Café au Lait | カプチーノ カフェ オレ |

TEA SELECTION ティーセレクション ¥1,400 (1,540)*

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Smoked Cherry Wood Assam | チェリーウッドスモークド アッサム |
| Ginger & Assam | ジンジャー & アッサム |
| Yuzu & Darjeeling | 柚子 & ダージリン |
| Mint & Uva | ミント & ウバ |
| Herbal Tea | ハーブティー各種 |

DESSERT WINE デザートワイン

| | | Glass |
|--|---|-------------------|
| Wölffer Estate Descencia Late Harvest 2019, New York Chardonnay | ウォルファー エステート ディセンシア レイトハーヴェスト ニューヨーク シャルドネ | ¥3,800 (4,180)* |
| Eroica Riesling Ice Wine Horse Heaven Hills 2014, Washington | エロイカ リースリング アイス ワイン ホース ヘブン ヒルズ ワシントン | ¥4,500 (4,950)* |
| | | Bottle |
| Robert Mondavi Moscato d'Oro Napa Valley 2017, California | ロバート モンダヴィ マスカットドロ ナパ バレー カリフォルニア | ¥13,000 (14,300)* |
| Far Niente Dolce Semillon Sauvignon Blanc Napa Valley 2012, California | ファー ニエンテ ドルチェ セミヨン ソーヴィニヨン ブラン ナパ バレー カリフォルニア | ¥32,500 (35,750)* |

*Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.*

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.

* () 内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

Paul Gajewski
Chef de Cuisine
ポール ガヤフスキー
シェフ