

## コースデザート

DESSERT

コースをご注文のお客様はお一人様一品、当店自慢のデザートをご注文頂けます。



季節限定  
9月~11月

北海道チーズケーキ  
国産ぶどうのゼリー添え 430円 [464円]

ナチュラルチーズを使用した甘酸っぱいケーキです。  
ぶどうのほか、りんごやベリーもトッピングしています。  
香り付けに洋酒を使用しています。



季節限定  
9月~11月

旬フルーツの  
杏仁豆腐 400円 [432円]

大人気の自家製杏仁豆腐に巨峰をトッピングし、  
ブルーベリーソースをかけました。



季節限定  
9月~11月

ぶどうとラズベリーの  
ハニーカルピス 430円 [464円]

カルピスを牛乳で割ったベースにぶどうや  
クランベリーを合わせています。



季節限定  
9月~11月

季節のジェラート  
フルーツ添え 320円 [345円]

カベルネ・ソーヴィニヨン(黒ぶどう)を使用した  
ジェラートに巨峰をトッピングしています。



**濃厚なめらかプリン  
フルーツのせ 350円 [378円]**

生クリームを加えた濃厚なプリンに、オレンジ・ベリーなどのフルーツをのせました。



**濃厚バニラジェラート  
フルーツ添え 290円 [313円]**

濃厚なミルクとバニラビーンズを贅沢に使用した口どけのよいリッチな味わいのジェラート。



**さっぱり柚子  
シャーベット 290円 [313円]**

柚子シャーベットに柚子ジュレを合わせた焼肉の後にピッタリのデザート。



**NEW** コーヒーゼリー入り  
ティラミス仕立てパフェ 430円 [464円]  
香り付けに洋酒を使用しています。

**NEW** チーズケーキブリュレと  
焼きマシュマロのパフェ 430円 [464円]

アレルギー特定原材料27品目を含まないデザートをご用意しております。  
詳しくはスタッフまでご確認下さい。

※価格は単品をご注文のお客様への表記です。