

CLASSICS クラシック

Chocolate Tart パジルホワイトチョコレート

blood orange sorbet, salty caramel

プラッドオレンジのシャーベット、塩キャラメル

+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ:

CHATEAU STE. MICHELLE RIESLING 2011
Columbia Valley, USA

コロンビア・ヴァレー、アメリカ

17

Tsujirihei Green Tea Tart 辻利兵衛のお茶タルト

Kyoto Green tea, Jasmine rice sherbet

辻利兵衛抹茶、ジャスミンライスシャーベット

+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ:

SAWANOTSURU SAKE
沢の鶴

20

Cheese Cake チーズケーキ

baileys, passionfruit blanket, malt ice cream

ベイリーズ、パッションフルーツ・ブランケット、モルトアイスクリーム

+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ:

PAULECZKI TOKAJI 3 2004
Tokaji, Hungary
トカジ、ハンガリー

17

18

Tiramisu ティラミス

kahlua jelly, espresso ice cream

カルーアジェリー、エスプレッソアイスクリーム

+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ:

NIVASCO BRACHETTO D'ASTI 2009
Piemonte, Italy
ピエモンテ、イタリア

16

16

Chocolate Praline Poprocks Cake

17

チョコレート・プラリネとポップロックのケーキ

diamond salt

ダイアモンド塩

+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ:



ANGOVE'S VINTAGE FORTIFIED SHIRAZ 2009

23

Adelaide, Australia

アデレード、オーストラリア

CONTEMPORARY コンテンポラリー

Chilli Chocolate チリ唐辛子チョコレート

19

wheat toast ice cream, honey, peanut butter

小麦トーストイーストアイスクリーム、はちみつ、ピーナッツバター

+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ:



VALDIVIA PEDRO XIMÉNEZ 17 LA CAÑADA

21

Jerez de la Frontera

ヘレス・デ・ラ・フロンテーラ

Shades of Green グリーンシェード

15

pistachio sponge, coco mousse, pandan gula melaka custard

ピスタチオのスポンジ、ココナツのムース、パンダンとパームシュガーのカスタード

+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ:



WINDOWRIE THE MILL VERDELHO 2011

17

Central Ranges, Australia

セントラル・レンジ、オーストラリア

Hojicha Sesame ほうじ茶セサミ	18
<i>Tofu parfait, hojicha custard, pear vodka sorbet</i>	
豆腐パフェ、ほうじ茶カスタード、洋梨ウォッカシャーベット	
+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ :	
 SAWANOTSURU SAKE	16
沢の鶴	
Cassis Plum 梅カシス	20
<i>cassis bombe, elderflower yoghurt foam, plum liqueur, bamboo shoot</i>	
カシスムース、エルダーフラワー・ヨーグルトフォーム、プラムリキュール、タケノコ	
+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ :	
 UME COCKTAIL	17
梅カクテル	
Red Miso Caramel 赤味噌キャラメル	19
<i>mustard crumble, miso yuzu foam, mustard yuzu meringue</i>	
マスタードのクランブル、味噌とゆずのフォーム、マスタードと柚子のメレンゲ	
+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ :	
 CHATEAU STE. MICHELLE RIESLING 2011	18
<i>Columbia Valley, USA</i>	
コロンビア・ヴァレー、アメリカ	
Chocolate H20 チョコレート H20	19
<i>65% dark chocolate, salted caramel, Evian, yuzu sorbet</i>	
65% ダークチョコレート、塩味キャラメル、エビアン、ゆずシャーベット	
+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ :	
 DOMAINE DE CRISTIA CHATEAUNEUF DU PAPE 2009	20
<i>Rhone Valley, France</i>	
ローヌ・ヴァレー、フランス	

Purple むらさき

17

*purple potato puree, blackberry parfait, leather, lavender marshmallows,
fruits of the forest sorbet*

紫芋のピューレ、ブラックベリーパフェ、乾燥ピューレ、ラベンダーマシュマロ、森のフルーツシャーベット

+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ :

 KYOHO DAISY

18

 巨峰デイジー

Popcorn ポップコーン

19

sweet and salty, yuzu

甘味と塩味、柚子

+ recommended pairing with: オススメの組み合わせ :

 NEUDORF MOUTERE PINOT GRIS 2012

18

 Nelson, New Zealand

ネルソン・ニュージーランド

Hot Chocolate ホットチョコレート

11

served with home made churros

自家製チュロス付

+ extra churros チュロスの追加

4

Churros チュロス

5

home made churros

自家製チュロス

Chocolate Dipping Pots チョコレートドリップ

6

*per
flavour*

dark chocolate salted caramel 塩キャラメルとダークチョコレート

milk chocolate tonka トンカとミルクチョコレート

white chocolate lavender ラベンダーとホワイトチョコレート

DESSERT DEGUSTATION

デザートテイスティング

Lemon Explosion 爆裂レモン

Popcorn ポップコーン *sweet and salty, yuzu* スイート&ソルティー、ゆず

+ NEUDORF MOUTERE PINOT GRIS 2012

Bamboo Charcoal 竹炭

chocolate, brioche, blood orange チョコレート、ブリオッシュ、ブラッドオレンジ

+ ORANGE IS THE NEW BLACK COCKTAIL

White Coral 白い珊瑚 *sake, coconut, barley* 酒、ココナツ、大麦

Red Miso Caramel 赤味噌キャラメル

mustard crumble, miso yuzu foam, mustard yuzu meringue

からしのクランブル、味噌とゆずのフォーム、マスタードとゆずのメレンゲ

+ CHATEAU STE. MICHELLE RIESLING 2011

Chocolate H2O H2O チョコレート

65% dark chocolate, salted caramel, Evian, yuzu sorbet

65%ダークチョコレート、塩キャラメル、エビアン、ゆずのシャーベット

+ DOMAINE DE CRISTIA CHATEAUNEUF DU PAPE 2009

Magnum マグナム

Truffle chocolate トリュフチョコレート

FOR ONE

D6 \$75 with beverage pairings, additional \$40

D8 \$95 with beverage pairings, additional \$55

FOR TWO

D6 \$85 with beverage pairings, additional \$80

D8 \$105 with beverage pairings, additional \$110

ICE CREAM アイスクリーム

Selection of 3 Ice-creams/sorbets

15

3種類のアイスクリームまたはシャーベット

blood orange ブラッドオレンジ

espresso エスプレッソ

kochi yuzu 高知県産ユズ

tahitensis vanilla タヒチアンバニラ

sorbet du jour 日替わりシャーベット

coconut marshmallow ココナツマシュマロ

fruits of the forest 森のフルーツ

pandan パンダン

valrhona chocolate ヴァローナチョコレート

SWEET WAFFLES ワッフル菓子

2am: Fonffle™

18

64% chocolate fondant waffle, blood orange sorbet

64%チョコレート・フォンダン・ワッフル、ブラッド・オレンジのシャーベット

Pandan Kaya パンダン・カヤ

18

coconut mousse, meringue, pistachio crumble

ココナツムース、メレンゲ、ピスタチオ・クランブル

Charcoal Praline Poprocks

18

炭とプラリネとポップロック

vanilla ice cream

バニラアイスクリーム

SMALL PLATES 小さいお皿

Ricotta Pasta Pouches リコッタのパスタ 14

chive malt cream, miso, liquid egg, nuts

チャイブ・モルトクリーム、味噌、液卵、ナッツ

Mushroom Garden マッシュルーム・ガーデン 13

foie, mushroom truffle, coffee soil, toast

フォアグラ、マッシュルームトリュフ、コーヒー、トースト

(Veg) Roasted Eggplants 焼き茄子 10

charred leek, lime coucous 焼ニラネギ、ライムのクスクス

(Veg) Potatoes おいも 12

tomato foam トマトフォーム

Beef Cheek Croquettes 牛ほほ肉のコロッケ 15

tomato herb sauce トマトとハーブのソース

Charcoal Chicken 炭焼きチキン 15

apples, root chips, pickled gourd リンゴ、根のチップス、かんぴょう

Lap Cheong Candy Buns 中華サラミとキャンディーのパン 12

Pork floss mayo ポーク・フロス・マヨネーズ

Chef Special シェフのスペシャル料理 12

BIG PLATES 大きいお皿

Wagyu Stack 重ね和牛	28
<i>orange compote, roasted beet, onion, root chips, homemade chia burger</i>	
オレンジコンポート、焼きビート、玉葱、根のチップス、自家製チアバーガー	
Wagyu Slices 和牛スライス	28
<i>celeriac, onion ash, black garlic</i>	
セロリアック、オニオンアッシュ、黒にんにく	
Beef Cheek 牛ほほ	25
<i>pumpkin, mushroom, edamame, chocolate soil</i>	
かぼちゃ、マッシュルーム、枝豆、チョコレートの土	
Pork Belly ポーク・ベリー	22
<i>63 degree egg, tomatoes, pickles, soy jelly</i>	
63度タマゴ、トマト、ピクルス、大豆ゼリー	
Mac & Cheese マックとチーズ	24
<i>truffle bacon</i>	
ペコントリュフ	

HIGH TEA ハイティー

High Tea Menu for 2

48

ハイティー (2名)

*served only from Tuesday to Sunday 3-6pm *火曜日～日曜日の午後3時～6時のみ

kaya pandan choux
カヤ・パンダンのシュークリーム

pop tarts
ポップタルト

chocolate truffle bars
チョコレートトリュフバー

croquettes
コロッケ

chocolate bon bons
チョコレートボンボン

sliders
スライダー

praline chocolate poprocks cake
プラリーヌとチョコレートポップロックのケーキ

comes with an option of tea or coffee

紅茶またはコーヒーをお選びいただけます。

Champagne High Tea Menu for 2

82

シャンパン・ハイティー (2名)

*served only from Tuesday to Sunday 3-6pm *火曜日～日曜日の午後3時～6時のみ

kaya pandan choux
カヤ・パンダンのシュークリーム

pop tarts
ポップタルト

chocolate truffle bars
チョコレートトリュフバー

croquettes
コロッケ

chocolate bon bons
チョコレートボンボン

sliders
スライダー

praline chocolate poprocks cake
プラリーヌとチョコレートポップロックのケーキ

comes with 2 glasses of Billecart Salmon Champagne

ビルカール・サルモン・シャンパンが2グラス付いています。

OPENING HOURS

Tuesday - Fri 3pm - 2am

Saturday - Su 11am - 2am

