



世界的パストリーシェフ ジャニス ウォン×里 美保子 コラボレーション  
ペリエ ジュエ グラン ブリュットを使ったミクソロジーカクテルとのマリアーージュデザートコース



ストロベリートマト

オリーブオイル タピオカチップ タイムジェリー  
Strawberry Tomato Olive Oil, Tapioca Chips, Thyme Jelly

ホワイトアスパラガス

小夏 オレンジブロッサムフォーム デイルのかき氷  
White Asparagus Konatsu Orange Blossom Foam, Dill Shaved Ice

ストロベリーカプレーゼ

ラズベリー 桜パール ブッラータチーズスノー ストロベリーコンフィ シャルトリューズ  
Strawberry Caprese  
Raspberry, Sakura Pearls Burrata Cheese Snow, Confit Strawberry, Chartreuse

スプリングオニオンタルト

マスタードアイスクリーム セージとパセリのパン粉  
Spring Onion Tart  
Mustard Ice Cream, Sage Parsley Breadcrumbs

チョコレート5種

ビターブリュレ 旨み味噌ガナッシュ  
スウィートソルトフォーム チョコレートジェリー シャーベット  
5 Taste Chocolate  
Bitter Brûlée, Umami Miso Ganache  
Sweet Salted Warm Foam, Chocolate Jelly, Sorbet