

# FRENCH TOAST

バターたっぷり!こだわりのリッチな厚切りブリオッシュをアパレイユにしっかりと漬け込み、表面はカリッと香ばしく、中はとろふわ食感に仕上げたTHE FRONT ROOM自慢のフレンチトースト



**WHIPPED BUTTER AND MAPLE SYRUP** 1300  
ホイップバターとメープルシロップ [税込 1,430]

**SHINE MUSCAT AND VANILLA CHANTILLY** 1800  
シャインマスカットとバニラシャンティ [税込 1,980]

**PROSCIUTTO AND RICOTTA** 1500  
プロシュートとリコッタチーズ [税込 1,650]

**EGG AND BUTIFFARA SAUSAGE** 1450  
エッグとブティファラソーセージ [税込 1,595]

# DESSERTS



*classic custard pudding*  
**那須御養卵の  
クラシック・プリン**  
濃厚で固めに仕上げた  
クラシックなスタイルのプリン  
650 [税込 715]



*chocolate bank gâteau chocolate*  
**チョコレートバンクの  
ガトーショコラ**  
2種類のチョコレートをブレンド  
したリッチな味わい  
700 [税込 770]



*classic tiramisu*  
**クラシック・ティラミス**  
ほのかにマルサラ酒が香る  
クラシックなティラミス  
700 [税込 770]



*seasonal rolled cake*  
**季節のロールケーキ**  
濃厚なジャージークリームを使った  
ロールケーキに旬のフルーツを添えて  
700 [税込 770]



*basque burnt cheese cake*  
**スペイン産ケスクレームの  
バスク風チーズケーキ**  
表面は香ばしく、中はしっとり  
クリーミーに仕上げたチーズケーキ  
700 [税込 770]



*apricot & salted caramel salé  
paris brest*  
**パリブレスト**  
**アプリコットと塩キャラメル**  
シュー生地につっぷりと  
塩キャラメルクリームを挟んだデザート。  
750 [税込 825]

17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様330円頂戴しております。PLEASE NOTE THAT ¥330 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M.

季節限定  
Seasonal



## *shine muscat & kyoho grape parfait*

シャインマスカットと巨峰のパフェ

今が旬のシャインマスカットと  
巨峰をなめらかなバニラクリームと一緒に

1400 [税込 1540]

## *shine muscat & kyoho grape tart*

シャインマスカットと巨峰のタルト

旬の果実をしっとりとした  
タルト生地にふんだんに乗せたデザート

750 [税込 825]



## *french toast with shine muscat & vanilla chantilly*

シャインマスカットとバニラシャンティの  
フレンチトースト

フロントルーム自慢のフレンチトーストに  
今が旬のシャインマスカットをたっぷりとのせました!

1800 [税込 1980]

THE  
FRONT ROOM