

# 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**  
ホイップバターとメープルシロップ

**1360**  
[税込 1,496]

**STRAWBERRY AND VANILLA CHANTILLY**  
国産フレッシュいちごとバニラシャンティ

**1890**  
[税込 2,079]

**PROSCIUTTO AND RICOTTA**  
プロシュートとリコッタチーズ

**1550**  
[税込 1,705]

**EGG AND BUTIFFARA SAUSAGE**  
エッグとブティファラソーセージ

**1550**  
[税込 1,705]

# 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  
**680** [税込 748]



*Foret-noire*  
**フォレ・ノワール**  
チョコレートパンクのオリジナルブレンドチョコを  
使った大人味のフォレ・ノワール  
**780** [税込 858]



*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  
**730** [税込 803]



*apple pie with vanilla ice cream*  
**アップルパイ バニラアイス添え**  
サクサクのパイにゴロッと大きめに  
カットしたりんごのコンポートをたっぷりと!  
**780** [税込 858]



*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  
**730** [税込 803]



*apricot & salted caramel sale  
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。  
**780** [税込 858]

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.

Seasonal  
季節限定



## Strawberry & chocolate parfait

### 国産いちごとチョコレートのパフェ

鎌倉・CHOCOLATE BANKのカカオ65%の濃厚チョコレートを用いたパフェ。甘酸っぱいいちごと一緒に召し上がれ

1890 [税込 2079]

## Strawberry tart

### 国産フレッシュいちごのタルト

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

780 [税込 858]



## french toast with strawberry & vanilla chantilly

### 国産フレッシュいちご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国産いちごをたっぷりとのせました!

1890 [税込 2079]



### STRAWBERRY CHOCOLATE LATTE

国産いちごのチョコレートラテ  
濃厚でビターなChocolate Bankのチョコレートパウダーに甘酸っぱいフレッシュ苺のソースとミルクを加えた冬季限定メニュー。

800 [税込 880]



### ALCOHOL

### FRESH STRAWBERRY LEONARD

国産フレッシュいちごのレオナルド  
たっぷりのフレッシュいちごジュースとスパークリングワインのカクテル。  
いちごの果汁の美味しさをしっかりと堪能できる一杯。

900 [税込 990]