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]

chocolate terrine & melty caramel salé

ショコラテリーヌ
メルティー・キャラメルサレ

カカオ65%のオリジナルチョコレートを
使った濃厚なショコラテリーヌに塩キャラメル
フルール・ド・セルの塩味がアクセント。

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 salé
paris brest

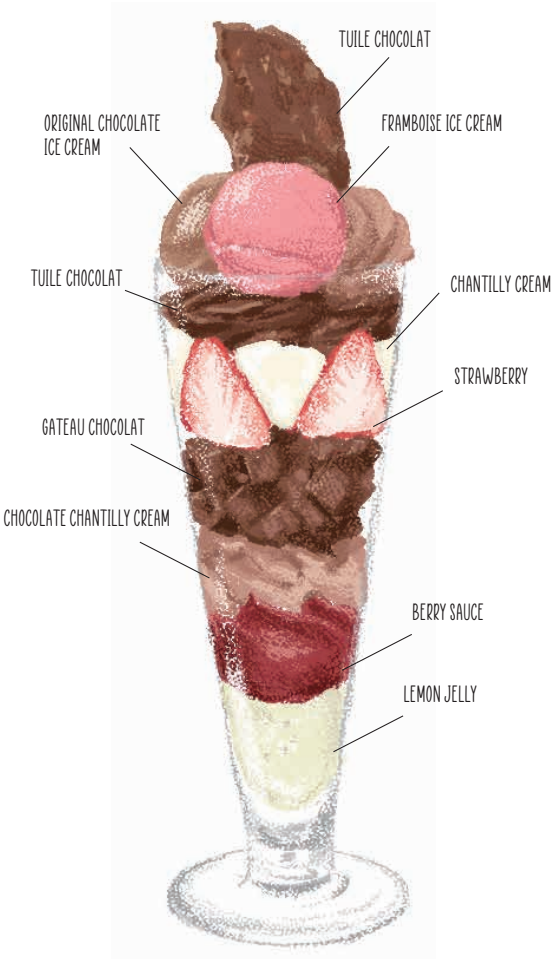
パリブレスト
アプリコットと塩キャラメル

シュー生地にたっぷりと
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.

季節限定
SEASONAL



original chocolate & mixed berry parfait

チョコレートと4種ベリーのパフェ

カカオ65%のオリジナルチョコレートをふんだんに使い、
甘酸っぱいベリーと合わせたパフェ。

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]

earl grey blossom latte

アールグレイ・ブロッサムラテ [HOT OR ICED]

アールグレイとエスプレッソにオレンジが香る
春の訪れを感じる華やかなラテ

820 [税込 902]