

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 1360
ホイップバターとメープルシロップ [税込 1,496]

MARINATED CITRUS AND PISTACHIO CHANTILLY 1890
柑橘のマリネとピスタチオシャンティ [税込 2,079]

PROSCIUTTO AND RICOTTA 1550
プロシュートとリコッタチーズ [税込 1,705]

EGG AND BUTIFFARA SAUSAGE 1550
エッグとブティファラソーセージ [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 sale
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]



strawberry cremet d'anjou
苺のクレメダンジュ
ふわふわと軽い食感の苺のレアチーズに
ベリーのコンポート
750 [税込 825]



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]

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

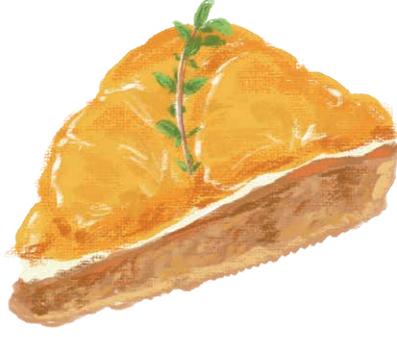
SEASONAL

citrus & fromage blanc parfait

柑橘とフロマージュブランのパフェ

糖度が高く果汁たっぷりのみかん“はるみ”やブラッドオレンジなどの旬の柑橘と、クリーミーでなめらかなフレッシュチーズのフロマージュブランを合わせたパフェ。

1890 [税込2079]



harumi orange tart

八木下農園『はるみ』のタルト

糖度が高く果汁たっぷりのみかん“はるみ”をふんだんにのせた爽やかなタルト。

780 [税込858]

marinated citrus and pistachio chantie

柑橘のマリネ & ピスタチオ・シャンティのフレンチトースト

今が旬のみずみずしい柑橘とコクのあるピスタチオシャンティは相性抜群！
自慢のとろけるフレンチトーストと合わせました。

1890 [税込2079]



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]