

# 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.

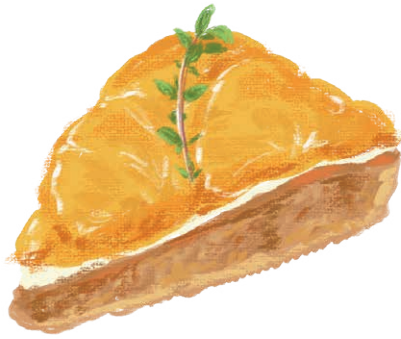
季節限定  
SEASONAL

*citrus & fromage blanc parfait*

### 柑橘とフロマージュブランのパフェ

清見オレンジ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]



*kiyomi orange orange tart*

### 清見オレンジのタルト

糖度が高くジューシーな清見オレンジをふんだんにのせた爽やかなタルト。

780 [税込 858]

*marinated citrus and pistachio chantix*

### 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]