

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]

MARINATED CITRUS AND PISTACHIO CHANTILLY

柑橘のマリネとピスタチオシャンティ

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 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

デコボン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]



dekopon orange tart

デコポンのタルト

糖度が高くジューシーなデコポンをふんだんにのせた爽やかなタルト。

780 [税込858]

marinated citrus and pistachio chantilly

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]



strawberry & apple rooibos tea

ストロベリー・アップル・ルイボスティー

さっぱり＆フルーティな期間限定ルイボスティー

720 [税込792]