

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]

TROPICAL FRUITS AND EARL GREY CHANTILLY
南国フルーツと紅茶のシャンティ **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]



rhubarb pie
ルバーブのパイ バニラアイス添え
さっぱりと甘酸っぱいルバーブを
コンポートにしてパイにしました。
冷たいバニラアイスと一緒にどうぞ

850 [税込935]



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]



*classic chocolate shaved ice
with berry sauce*
シェイブアイス
クラシック・ショコラ
3種ベリーソース

濃厚チョコレートを使用したふわふわかき氷
甘酸っぱいベリーソースのアクセント

1080 [税込1188]

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.

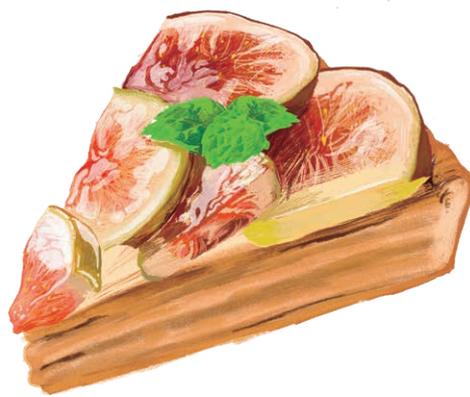
季節限定
SEASONAL

fig tart

無花果のタルト

とろっとした食感の無花果を
厚めにスライスしてタルトにしました

820 [税込 902]



tropical fruits & earl grey chantilly

南国フルーツと紅茶のシャンティ

マンゴー、ドラゴンフルーツ、パイナップルなど
たっぷりの南国フルーツと、香り高い紅茶のクリームの
期間限定・フレンチトースト

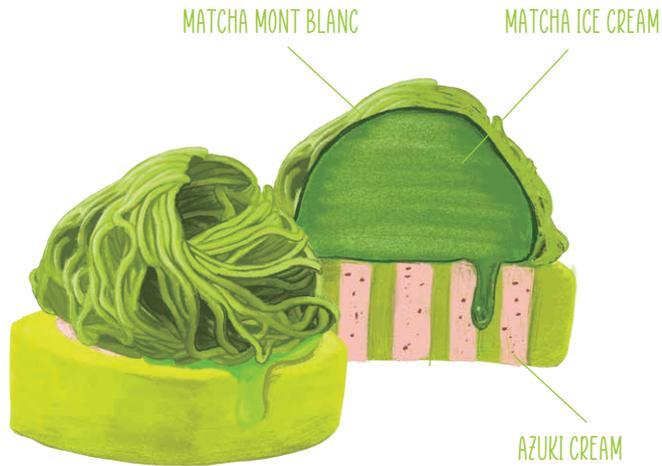
1890 [税込 2079]

matcha mont blanc swiss roll

宇治抹茶のモンブラン・ロール

ロールケーキの上にモンブランを乗せた
抹茶尽くしのデザート

820 [税込 902]



SEASONAL
DRINK



espresso tonic

エスプレッソ・トニック

こだわりエスプレッソを
トニックウォーターで割った爽やかな一杯

780 [税込 858]