

OTONA PARFAIT
パフェ & シャンパーニュ

⑤ シグネチャーディッシュ

GRADATIONS の OTONA パフェセレクションは 3 種類
食感や味わいの異なる素材が幾重にも重なり その見た目はまるで一つの芸術品

	PARFAIT		CHAMPAGNE		SPECIAL	
A	⑤ OTONA メロンクリーム ソーダ					2,200
B	⑤ OTONA メロンクリーム ソーダ	+	グラス シャンパーニュ			4,200
C	⑤ OTONA メロンクリーム ソーダ	+	グラス シャンパーニュ	+	⑤ シグネチャーディッシュ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド	5,300
D	グラデーションズ OR シーズナルフルーツ					1,800
E	グラデーションズ OR シーズナルフルーツ	+	グラス シャンパーニュ			3,800
F	グラデーションズ OR シーズナルフルーツ	+	グラス シャンパーニュ	+	⑤ シグネチャーディッシュ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド	4,900

OTONA PARFAIT	⑤ OTONA メロンクリームソーダパフェ	OTONA が愉しむ“メロンクリームソーダパフェ” フィーバーツリープレミアムソーダを添えて最高のペを メロンシロップ・シャンパーニュゼリー・レモンライムゼリー・ヘーゼルナッツシュトロイゼル・生クリーム パイナップルコンポート・ホワイトチョコレート・季節のフルーツ・バニラアイス・メロンソルベ
	パフェ グラデーションズ	グラデーションズの名を冠し いくつもの色が混ざり合っても言われぬ美しい輝きを放つ ホワイトチョコクランチ・ライチブランマンジェ・フロランタン・ブラッドオレンジジュレ・ライチムース グレープフルーツゼリー・ブラッドオレンジソルベ・ヘーゼルナッツシュトロイゼル・生クリーム
	パフェ シーズナルフルーツ “シャインマスカット ×本日のぶどう”	上質なフルーツや厳選素材が美しく層を成し互いを引き立て合う新たなフルーツの愉しみ方 本日の葡萄・シャインマスカット・葡萄ジュレ・レモンとエルダーフラワーのジュレ サワークリームのブランマンジェ・レアチーズ・クリームチーズアイス 飴・エディフルフラワー・ビスキュイジョコンド・生クリーム・シュトロイゼル
	CHAMPAGNE BILLECART SALMON BRUT RESERVE NV	1818年より 7 世代にわたり世界的ブランドとしての地位を確立してきたシャンパーニュ・メゾン フランスの星付きレストランには必ずオンリストされている定番シャンパーニュ

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係の者にお申し付けください
記載された価格には税金・サービス料が含まれております