

GRADATIONS

MIDLAND SQUARE

LUNCH / DINNER

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バターのマスカルポーネサンド	5,300
D	グラデーショング OR シーズナルフルーツ					1,800
E	グラデーショング OR シーズナルフルーツ	+	グラス シャンパーニュ			3,800
F	グラデーショング 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バターのマスカルポーネサンド	4,900

	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・パニアアイス・メロンソルベ
OTONA PARFAIT	パフェ グラデーショング	グラデーショングの名を冠し 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・ブラッドオレンジピュレ・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 “梅とほうじ茶”	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 ほうじ茶のブランマンジェ・梅ゼリー・クランブル・オレンジショコラクリーム・ほうじ茶アイス 塩パニアアイス・アプリコットムース・生クリーム・オレンジ・梅のコンポート オレンジチップ・オレンジとアプリコットのパウンドケーキ

CHAMPAGNE
BILLECART SALMON
BRUT RESERVE NV

1818年より7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