

# DESSERT MENU

## TODAY'S SPECIAL DESSERT



SHIRONOSEA DESSERT ASSORTED PLATE.  
シロノシーのデザート アソート・プレート  
(自家製の4種類のデザートを盛り合わせに)

ONLY DESSERT WITH DRINK BAR  
単品 :1300Y セット :1500Y

E.G. DESSERT.

ある日のデザート例 ●----- 本日の内容はスタッフより

POUND CAKE. - WEEKEND CITRON -  
パウンドケーキ “ウィークエンド・シトロン”  
BLANCMANGER. - KIWI & COCONUT -  
キウイとココナッツのブランマンジェ

CHOUX A LA CRÉME.  
シュー ア・ラ・クレーム  
ICECREAM. - VANILLA -  
バニラ・アイスクリーム

## | DRINK BAR SET |

ドリンクバーセットがおすすめです

ドリンクバーのランナップは  
日によって内容変更があります

CHOOSE DESSERT.  
お好きなデザート



DRINK BAR.  
ドリンクバー

ドリンクバー内容

DRIP COFFEE.  
ドリップコーヒー (H/I)  
MOROCCAN MINT TEA.  
モロッコ風ミントティー (H/I)  
SEASONAL VEGETABLE WATER.  
季節のベジタブルウォーター  
ORANGE JUICE.  
オレンジジュース  
APPLE JUICE.  
アップルジュース



ドリンクのおかわりは 18 時までです



BERRIES & FIG TART. - WITH KIRSCH FLAVOR -  
ベリーといちじくのタルト キルシュの香り  
(キルシュ: チェリーブランデーとローズマリーの爽やかな香り)

ONLY DESSERT WITH DRINK BAR  
単品 :880Y セット :1080Y



TRADITIONAL "TARTE AU CITRON". - HONEY LEMON SAUCE -  
タルト・シトロン・トラディション 自家製はちみつレモン  
(レモンを皮ごと使った濃厚なレモンクリームとコンポート)

ONLY DESSERT WITH DRINK BAR  
単品 :780Y セット :980Y



SEASONAL FRUIT DESSERT. - PARFET DE PECHE -  
季節の果物の冷たいボウルデザート ~パルフェ・デ・ペシエ~  
(旬の果物が主役のパフェ仕立てデザート, 今月は白桃です)

ONLY DESSERT WITH DRINK BAR  
単品 :1000Y セット :1200Y



※写真はイメージ / スガー・グラッセ

TODAY'S DESSERT. - ASK -  
シロノシー特製 本日のデザート  
(本日の内容はスタッフまで)

ONLY DESSERT WITH DRINK BAR  
単品 :700Y セット :900Y

# AFTERNOON SET

すべてのアフタヌーンセットに、ドリンクバー + 本日のスープ がつきます。

## | DRINK BAR |

ドリンクバー



TAKE YOUR DRINKS FROM BAR COUNTER.  
ドリンクカウンターよりお好きな飲み物をお取りください

## | TODAY'S SOUP |

本日のスープ



SEASONAL SOUP.  
季節の食材をつかって



SEAFOOD OMELETTE. - AMERICANE SAUCE -  
シーフード・オムレット アメリケーヌソース

AFTERNOON SET  
1500Y



SPAGHETTI VONGOLE. - SHELLFISHES WITH HERB BUTTER SAUCE -  
アサリと蛤のボンゴレ, ハーブバターソース

AFTERNOON SET  
1500Y



TOMATO SAUCE SPAGHETTI. - GRILLED MARLIN & ZUCCHINI -  
カジキマグロのグリルと茄子, ズッキーニのトマトソース

AFTERNOON SET  
1700Y



CREAM SAUCE SPAGHETTI. - SCALLOP, AVOCADO, LEMON & DILL -  
帆立貝とアボカドのクリームソース レモンとディルの香り

AFTERNOON SET  
1800Y