

# Sweetz

11:00-22:00 L.O.

2018年冬〈12月-2月〉

冬に旬を迎えるフルーツは、寒さから身を守るために  
沢山の栄養を蓄えていると言われています。

上品な甘味と、舌触り、冬の豊かな恵みをお楽しみください。

FROM  
EHIME



和栗クリームと  
イタリア産マロングラッセのモンブラン

Mont Blanc with Japanese chestnut cream  
and marron glacé from Italy

950

FROM  
EHIME



愛媛県産“紅まどんな”のシブースト

Chiboust of  
"Beni Madonna" orange from Ehime

900

FROM  
KUMAMOTO



熊本県産赤いちごと白いちご  
“淡雪”のフルーツパフェ

Fruits parfait of Kumamoto "Awayuki"  
red and white strawberries

1600

FROM  
NIIGATA



蒲田養鶏場“養生卵”のこだわり焼プリン  
ソルティーなミルクアイス添え

Baked pudding made with  
Kamata Farm eggs and salted milk ice cream

800

PANCAKE



キャラメルバナナと  
マスカルポーネアイスの  
焼き立てダッチパンケーキ

Freshly baked Dutch pancake with  
caramel banana and Mascarpone ice

1180



3種ベリーと  
マスカルポーネチーズアイスの  
焼き立てダッチパンケーキ

Freshly baked Dutch pancake with  
three kinds of berries and  
Mascarpone cheese ice

1300

PARFAIT



フランス産  
クーベルチュールの  
ショコラパフェ

Chocolate parfait of  
French couverture

1400

価格は税抜きです。/ Tax excluded.  
2018.12.3