Night-Time Dessert Selection

1,500

（From the top of the photo 写真上より）

Bar Fizz Creamy Basque Cheesecake – バーフィズ 生バスクチーズケーキ

Delight in this creamy Basque cheesecake made with rich French cream cheese. Caramelized to perfection using a blowtorch, its interior features a smooth, melt-in-your-mouth texture. This decadent treat pair well with wine.

フランス産クリームチーズを贅沢に使った生バスクチーズケーキ。表面を香ばしく焼き上げ、中はなめらかな口どけに仕上げました。ワインとのペアリングもおすすめです。

Classic Pudding – クラシック・プリン

Enjoy this classic pudding made with *Akane no Toriko* cage-free eggs from Fukuoka, served with milk ice cream and hot caramel sauce.

福岡県産の平飼いたまご「あかねの虜」をふんだんに使って固めに焼き上げたクラシックなプリン。ミルクアイスと温かいカラメルソースと一緒にお召し上がりください。

Yame Dentou Hon Gyokuro and Black Tea Chocolate – 八女伝統本玉露と紅茶のショコラ

Indulge in our pastry chef's special: a chocolate ganache that blends *Yame Dentou Hon Gyokuro* with white chocolate, and Darjeeling with milk chocolate. Enjoy the harmonious combination of Tea and chocolate.

八女伝統本玉露とホワイトチョコレート、リーフル社のダージリンとミルクチョコレートを合わせたペストリーシェフ特製の生ショコラ。お茶とチョコレートのマリアージュをお楽しみください。

Recommended Paring Whisky

Glass 2,500

Compass Box Crimson Cask – コンパスボックス クリムゾンカスク

A sherry cask-driven whisky with notes of berries and dark cherry, alongside a ripe, fruity palate, and a well-balanced spicy finish. Also, enjoyable served as a highball.

ベリー系やダークチェリーを思わせる香りと、完熟したフルーティーな味わい、フィニッシュにかけて広がるスパイシーさがバランスよく調和した、シェリーカスク原酒を主体とするウイスキー。ハイボールでもお楽しみいただけます。

*Prices listed are tax inclusive and subject to 15% service charge.　＊表示価格(税込料金)に別途サービス料(15%)を頂戴いたします。