



the LOUNGE

*Pierre Hermé Paris Afternoon Tea*

ピエール・エルメ・パリアフタヌーンティー



the LOUNGE

## 1st course | 1 コース

*“ELEZO” Grazing Pork Gran Carre, Seasonal Fruits*

“ELEZO”放牧豚のグランカレ、旬のフルーツ

*Beetroot Ravioli, Niseko Marcellin Cheese*

ビーツ、ニセコチーズ工房粉雪のラビオリ仕立て

*Smoked Salmon Quiche, Seasonal Vegetables*

スモークサーモンのキッシュ、旬野菜

*Otaki Mushroom, Niseko Cheese Factory “MOMIJI” Vol-au-Vent*

大滝産キノコとニセコチーズ工房”樫”のヴォロヴァン

*Scone Sarrasin*

スコーン サラジン

*Marmelade Potiron, Takara Retara cheese*

マーマレード ポティロン、タカラのレタラチーズ



2nd course | 2 コース

*Dégustation Signature PIERRE HERMÉ PARIS*  
ピエール・エルメ・パリ シグネチャーテースト

*Hokkaido Cheesecake*

チーズケーキ ホッカイドウ

*Mont-blanc Sarah*

モンブラン サラ

*Ispahan*

イスパハン

*Plaisir Sucré*

プレジール シュクレ

*Ourea*

ウレア



**2nd course | 2 コース**

***Friandises PIERRE HERMÉ PARIS***

ピエール・エルメ・パリ フリヤンデイズ

*Pain Perdu Salé aux Champignons de Hokkaido*

パン ペルデュ サレ 北海道産きのこ添え



*Hokkaido Cheese Tarte*

ホッカイドウチーズのタルト



*Madeleine à la Vanille de Madagascar*

マドレーヌ ヴァニニュード マダガスカル



*Cake Infiniment Citron*

ケーキ アンフィニマン シトロン



the LOUNGE