

Parfait au chocolat パフェ オ ショコラ

3,542

Chocolate ice cream, cacao tuile, chocolate mousse, shaved chocolate, Miyazaki mango, pineapple, kiwi, caramelised banana, passion gelée, lime, basil
チョコレートアイスクリーム、カカオチュイル、チョコレートムース、チョコレートコポー、宮崎マンゴー、パイナップル、キウイ、バナナキャラメリゼ、パッションゼリー、ライム、バジル



Rich chocolates in different textures and a variety of fresh tropical fruits will melt together in your mouth and create a wonderful harmony of flavours.

Enjoy this new signature dessert by our
Executive Pastry Chef, Yoshihisa Miyagawa.

一つのグラスの中で、まろやかなチョコレートの様々な食感と、みずみずしいトロピカルフルーツの味わいが重なりあう、初夏のデザート。

エグゼクティブパストリーシェフ 宮川佳久のこだわりが詰まった
チョコレートパフェをお楽しみください。