

# 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、まる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、見た目も美しいデザート。  
エグゼクティブペストリーシェフ 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。

## Pairing wine ペアリングワイン

Le Petit Domaine de Gimios, Vin de Liqueur, Languedoc  
ル プティドメーヌドジミオ, ヴァンドリクール, ラングドック

60ml  
2,909