

# Dessert Menu

パティシエ 表川 信次

Shinji Omotegawa / Pâtissier

THE TASTE の専属パティシエ。

京都の老舗和菓子店「老松」の洋菓子部門「ガラスシーズン」で経験を積み、その後フランスの名門パティスリー「ラデュレ」にて技術を磨きました。

日本の美学とフランス、イギリスの技法を融合し、独自のデザートを作成しています。

素材選びと細部の丁寧な仕事により、心を動かすスイーツ作りを目指しています。



THE 宇治抹茶ティラミス 1,080 円

The Uji Matcha Tiramisu



ふわっととろける 2層の抹茶チーズケーキ 980 円

Melting Two-Layer Matcha Cheesecake



バスクティラミスパフェ 1,380 円

Basque Tiramisu Parfait



ふわっととろける 2層のチーズケーキ 980 円

Melting Two-Layer Cheesecake



ティラミスプリン 880 円

Tiramisu Pudding



ガトーショコラ 980 円

Gâteau chocolat

※表示価格は全て税込です ※アレルギーはスタッフにお尋ねください

\*All prices include tax. \*Please ask our staff about allergy information.