

Desserts



Hausgemachtes Kokosnussmousse mit frischen Früchten garniert	12.50
Coupe Sayori mit Grünteeglace, Azukibohnen, Lychees und Rahm	13.50
Dorayaki mit Erdbeerrahm und Vanilleglace	12.50
Kleine Sorbet Variation mit frischen Früchten garniert	10.50
Mocchi Trio Surprise	12.50
Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm	12.50
Hausgemachtes Grüntee Tiramisu	14.50
Crêpe Fujiya am Tisch flambiert mit Vanilleglace und Hot Berry. Ab 2 Personen	16.00