



TWO ROOMS

GRILL | BAR

SEASONAL FRUITS & SORBET 季節のフルーツ&ソルベ	1500	FLOWER GARDEN TONKA ICECREAM & ROSEHIP SORBET フラワーガーデン トンカ豆のアイスクリーム ローズヒップソルベ	1500	
KYOTO UJI GREEN TEA CRÈME BRÛLÉE OKINAWA BROWN SUGAR PURE WASANBON SUGAR ICECREAM • ANKO CRISP 京都宇治抹茶のクレームブリュレ 沖縄産黒蜜 和三盆のアイスクリーム 餡子のクリスプ	1500	70% DARK CHOCOLATE TART LEATHERWOOD HONEY ICECREAM • EVOO 70% ダークチョコレートタルト レザーウッドハニーアイスクリーム EVOO	1500	
BAKED RARE CHEESECAKE HYUGANATSU • MADAGASCAR VANILLA BEAN ICECREAM {TAKES TEN MINUTES} ベイクドレアチーズケーキ 日向夏 マダガスカル産バニラビーンズ アイスクリーム {10分かかります}	1500	DESSERT PLATE FOR TWO デザートプレート 2名様分	2900	
		ASSORTED PREMIUM CHOCOLATES プレミアムチョコレートの盛り合わせ	1600	
CHEESE チーズ	BRIE DE MEAUX ブリー・ド・モー	1300	GORGONZOLA DOLCE ゴルゴンゾーラ ドルチェ	1300
	VINTAGE PARMESAN ヴィンテージパルメザン	1300	ASSORTED 盛り合わせ	2600
	TALEGGIO タレggio	1300		
COFFEE コーヒー	COFFEE コーヒー	850	CAFE LATTE カフェラテ	900
	ESPRESSO エスプレッソ	850	CAPPUCCINO カプチーノ	900
TEA ティー	DARJEELING ダージリン	850	JASMINE ジャスミン	850
	EARL GREY アールグレイ	850	HERB TEA ハーブティー	850
	ASSAM アッサム	850	FLAVORED TEA フレーバーティー	850
DIGESTIVES ディジェスティブ	BAILEY'S IRISH CREAM ベイリーズ アイリッシュクリーム	900	TEQUILA XO PATRON CAFÈ テキーラ XO パトロン カフェ	1500
	LIMONCELLO レモンチェッロ	900	GRAPPA DI SASSICAIA グラッパ ディ サッシカイア	3200
DESSERT WINE デザートワイン	MARKUS MOLITOR RISELING BERNKASTELLAR BADSTUBE AUSLESE MOSEL GERMANY 2016 マーカス モリトール リースリングベルンカステラー バードステューベ アウセレーゼ モーゼル ドイ			1800
BRANDY ブランデー	BOULARD GRAND SOLAGE ブラー グラン ソラージュ	1500	REMY MARTIN LOUIS XIII レミーマルタン ルイ 13 世	20000
	COURVOISIER VSOP クルボジエ VSOP	2500		
PORT ポートワイン	GRAHAM'S TAWNY 10 YEARS グラハム トゥニー 10 年	1600	TAYLOR'S 20 YEARS テイラーズ 20 年	2650
	FONSECA 20 YEARS フォンセカ 20 年	2400		

DESSERT

AT TWO ROOMS WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS, DUE TO THIS SOME MENU ITEMS MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY, QUALITY OR THE WHIM OF THE CHEF
TWO ROOMS では四季折々の旬の食材をご提供している関係で、マーケットの状況により、また、コンセプトの変更などによりメニューを変更する可能性がありますのでご了承くださいませ。

ALL PRICES ARE SUBJECT TO GOVERNMENT TAX AND A 10% SERVICE CHARGE. 上記価格に消費税と10% サービス料を加算させていただきます。