

デザート DESSERTS

苺のショートケーキ 9
FRAISIER À LA JAPONAISE
Japanese strawberry shortcake

豆腐と豆乳入りチーズケーキ 自家製ジャム添え 9
GÂTEAU DE FROMAGE, TOFU ET LAIT DE SOJA, CONFITURES MAISON
Tofu and soymilk cheesecake, homemade jam

焙じ茶生地の栗ロールケーキ 栗のクレームブリュレ 10
BISCUIT ROULÉ AU MARRON, GÉNOISE AU THÉ GRILLÉ, CRÈME BRÛLÉE AU MARRON
Chestnut swiss roll, roasted tea flavored sponge cake, chestnut crème brûlée

フルーツサラダ 7
SALADE DE FRUITS FRAIS
Fresh fruits salad

アイスクリーム (2 個) 6
GLACES - DEUX BOULES AU CHOIX
Ice cream - two scoops of your choice

抹茶	THÉ VERT	Matcha
黒胡麻	SÉSAME NOIR	Black sesame
バニラ	VANILLE	Vanilla

柚子	YUZU	Yuzu
マンゴー	MANGUE	Mango
ココナッツ	COCO	Coconut

あずきがけ +2
SUPPLÉMENT CONFITURE D'HARICOTS ROUGES
Supplement red beans jam



THÉS DE LUPICIA

5€

SENCHA « TAKACHIHO »

煎茶『高千穂』

THÉ VERT SENCHA RICHE EN CATÉCHINE. ASTRINGENCE LEGÈRE ET SAVEURS SOYEUSES.

Sencha green tea with little astringency and silky flavors. Rich in catechin.

MATCHA-GENMAÏCHA « KAÏMON »

抹茶玄米茶『開聞』

SUBTIL MÉLANGE DE THÉ GENMAI ET MATCHA DÉLIVRANT DES SAVEURS PROFONDES ET AMPLES.

Subtle blend of brown rice and matcha delivering deep and detailed flavors.

HÔJI-GENMAÏCHA « KIRISHIMA »

焙じ玄米茶『霧島』

LE PARFUM DU RIZ GRILLÉ EST EN PARFAITE HARMONIE AVEC LES SAVEURS TORRÉFIÉES DU THÉ HÔJICHA.

The scent of brown rice is in perfect harmony with the roasted tea hojicha.

BELLE JOURNÉE

よろこび

THÉ VERT ET ROOIBOS VERT ORNÉS DE PÉTALES DE FLEURS ET D'UN PARFUM DE FRUITS FRAIS.

Green tea and green rooibos flavored with petale of flowers and fresh fruits.

PÊCHE BLANCHE OOLONG SUPERIEUR

(White peach Oolong super grade)

白桃烏龍

THÉ OOLONG TAÏWANAIS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE AU DOUX PARFUM DE PÊCHE BLANCHE.

The noble sweetness of Japanese white peach, with its fresh and subtle flavors, is justly matched with a superior grade Taiwanese Oolong.

www.restaurantzenparis.fr

Nos prix sont nets, service compris. Modes de paiement : espèce, ticket restaurant, CB, VISA, JCB, AMEX.
Les chèques ne sont pas acceptés.