

Dolce&Formaggio

・食感を楽しむココナッツダックワーズに

旬のフルーツのムースを添えて

Coconut dacquoise with seasonal fruit mousse

パッションフルーツ・マンゴ어의柔らかいムースに
ココナッツ風味にアレンジした、
カリカリの焼き菓子を食感と共に召し上がり下さい。

¥ 1,290



・グレープフルーツで仕立てた2種

夏の香りのアクセント

Grapefruit compote and mousse

コンポートとムースの2種類のデザートに
それぞれ相性の良いローズマリーとライムの香りの
アクセントで仕立てました。

¥ 1,290



・本日のジェラートミスト

Today's gelato misto (two kinds)

パティシエ特製の手作りジェラート2種盛り合わせ。

¥ 1,080

・チーズ5種盛り合わせ

Assorted cheese

本日おすすめの盛り合わせ。

※コース料理での提供は、3種盛りになります。

¥ 1,800

表示価格は税込価格です。税込価格にサービス料10%を別途頂戴致します。
Tax included in. An additional 10% service charge will added.

Cafe

・エスプレッソ (s/w)

Espresso

(S)¥ 600 (W)¥ 700

・コーヒー

Coffee

¥ 850

・ダーズリン

Darjeeling tea

¥ 850

・アールグレイ

Earl gray tea

¥ 850

・カフェラテ

Caffelatte

¥ 880

・カプチーノ

Cappuccino

¥ 880

・アイスコーヒー

Iced coffee

¥ 850

・アイスティー

Iced tea

¥ 850

Digestif

Grappa

・グラッパ・ディ・モスカート / シボーナ (30ml)

(30ml) ¥ 800

Grappa di Moscato/Sibona

ハチミツの甘い香りがあり、柑橘系の酸とメロンの甘味を感じる。

・グラッパ・ディ・バローロ / シボーナ

(30ml) ¥ 1,000

Grappa di Barolo/Sibona

バラ、モルトのアロマ、葡萄の甘みと品のあるオークのタッチ。

Desert Wine

・パッシート・ピアンコ / カヴァルキーナ

(50ml) ¥ 750

Passito Bianco/Caval China

とろりとした凝縮感の高い口当たりで、しつこさのない程よい甘さです。

Limoncello

・レモンチェッロ / ミネオ社

(30ml) ¥ 800

Limoncello/Mineo

地中海沿岸で造られるレモンリキュールです。