

Dolce&Formaggio

• 南瓜のスープにリコッタチーズムースと

ピスタチオのクリームを浮かべて

Pumpkin soup with ricotta cheese mousse and pistachio cream

お皿に添えたシナモン風味のアーモンドクロカンも
スープに浸して、なめらかさとカリカリの2つの食感をお楽しみ下さい。



¥ 1,290

• ふわふわキャラメルムース

赤・白の洋梨コンポートとともに

Caramel mousse served with pear compote

ローズマリー風味のフォームで仕上げた軽いムースに、
みずみずしさを残した洋梨を添えました。



¥ 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)

Grappa di Moscato/Sibona

(30ml) ¥ 800

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

Grappa di Barolo/Sibona

(30ml) ¥ 1,000

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

Passito Bianco/Caval China

(50ml) ¥ 750

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

Limoncello/Mineo

(30ml) ¥ 800

地中海沿岸で造られるレモンリキュールです。