

Dolce&Formaggio

• ダマスクローズのクレーム

ライチのムースとラズベリーのソース

Damask rose cream on lychee mousse with raspberry sauce

バラの香るメレンゲとソースをアクセントに。



¥ 1,290

• 苺のセミフレッド 清見オレンジのソース

シルフィエユ仕立て

Strawberry semifreddo with Kiyomi orange sauce

ローズマリー風味の薄焼きパイと
カスタードを合わせてお楽しみ下さい。



¥ 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。

Desert Wine

• パッシート・ビアンコ / カヴァルキーナ

(50ml) ¥ 750

PassitoBianco/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。