

Dolce&Formaggio

- 季節のフルーツと白ワインのジュレで仕立てた
パンナコッタ

Seasonal fruits and white wine jelly panna cotta

定番のパンナコッタを爽やかに仕上げました。
キャラメルソースをアクセントに。



¥ 1,290

- 柚子香るバニラのムース

ブラッドオレンジ風味のマチェドニア

Yuzu citrus jelly in Vanilla mousse with blood-orange sauce

酸味と甘みのバランスを味わえる一品。
チュイルの食感もお楽しみ下さい。



¥ 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)
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 (30ml)
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 (50ml)
PassitoBianco/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 (30ml)
Limoncello/Mineo

(30ml) ¥ 800

地中海沿岸で造られるレモンリキュールです。