

## Dolce & Formaggio

### ◆ パンナコッタ ディ フラゴーラ

*Panna Cotta and Strawberry with Caramel Sauce*

白ワインのジュレに浮かべた定番のパンナコッタを旬のイチゴと共に仕上げた一品

¥1,290



### ◆ トルタ カプレーゼ アラ ロズマリーノ

*Rosemary and Rich Chocolate Gelato with Raspberry Sauce*

濃厚なチョコレートケーキとローズマリー香るジェラートのマリージュ木苺ソースを添えて

¥1,290



### ◆ 本日のジェラートミスト

*Today's Gelato Misto (2 Flavors)*

パティシエ特製手作りジェラート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

※コース料理では3種盛りのご提供

¥1,800

表示価格は税込です。税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。  
Tax included. A 10% service charge will be added.

## Cafe

### • エスプレッソ

*Espresso*

(S)¥600 (W)¥700

### • コーヒー

*Coffee*

¥850

### • ダージリン

*Darjeeling Tea*

¥850

### • アールグレイ

*Earl Gray Tea*

¥850

### • カフェラテ

*Caffe Latte*

¥880

### • カプチーノ

*Cappuccino*

¥880

### • アイスコーヒー

*Iced Coffee*

¥850

### • アイ스티ー

*Iced Tea*

¥850

## Digestif

### Grappa

#### ◆ グラッパ・ディ・モスカート / シボーナ

(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・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

#### ◆ レモンチュッロ / 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。