

BERNINI

H O N O L U L U

SEASONAL DESSERT

**Earl Grey Custard Pudding, Grand Marnier
Caramel Sauce** 12

アールグレーのカスタードプリン、グランマルニエのキャラメルソース

**Waialua Chocolate Mousse
with Praline and Fresh Cream** 12

ワイアレア産チョコレートのムース

プラリネとフレッシュクリームを添えて

DESSERT

Panna Cotta with White Wine Gelée & Fruits 11

「パannaコッタ」白ワインのジュレとフレッシュフルーツと共に

**“Mille Crespelle” – Mille Crepes with Strawberry and
Chocolate** 11

「ミル・クレープ」イチゴとチョコレートのクレープケーキ

Bernini's Tiramisu 11

ベルニーニ特製ティラミス

“Affogato” – Homemade Vanilla Gelato in Espresso 11

「アッフォガート」自家製バニラジェラートとエスプレッソコーヒー

Additional Frangelico フランジェリコ 6

Chef's Gelato 11

本日のシェフ特製ジェラート

BERNINI

H O N O L U L U

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello Luxardo 10

Grappa 13

Sambuca 10

Disaronno Amaretto 10

Fonseca Bin 27 Port 10

Taylor 10yr Tawny Port 13

Taylor 20yr Tawny Port 17

Michele Chiarlo “Nivole”

Moscato d'Asti (375ml) 32

Hennessy XO 35

COFFEE & TEA

-LAVAZZA ITALIAN COFFEE-

Café Latte 5

Café Cappuccino 5

Café Americano 4

Espresso 4

Espresso Double 5

Macchiato 5

Tea – Leaf Tea Sachets 5

Iced Tea 4

Plantation Iced Tea 5