

# BERNINI

H O N O L U L U

## SEASONAL DESSERT

<b>Locally Grown Fruit Macedonia with Pistachio Gelato</b>	<b>14</b>
ハワイ産フルーツを使ったマチェドニア、ピスタチオのジェラート添え	
<b>Additional Grappa</b> グラッパ	<b>6</b>
<b>Bernini's Monte Bianco (Mid Oct – Nov Only)</b>	<b>14</b>
ベルニーニ特製モンブラン (10月半ば~11月のみ)	

## DESSERT

<b>"Buddino" – Custard Pudding</b>	<b>11</b>
イタリア風カスタードプリン マダガスカル産バニラビーン入り	
<b>Panna Cotta with White Wine Gelée &amp; Fruits</b>	<b>11</b>
「パンナコッタ」白ワインのジュレとフレッシュフルーツと共に	
<b>"Mille Crespelle" – Mille Crepes with Strawberry and Chocolate</b>	<b>11</b>
「ミル・クレープ」イチゴとチョコレートのクレープケーキ	
<b>Bernini's Tiramisu</b>	<b>11</b>
ベルニーニ特製ティラミス	
<b>"Affogato" – Homemade Vanilla Gelato in Espresso</b>	<b>11</b>
「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	
<b>Additional Frangelico</b> フランジェリコ	<b>6</b>
<b>Chef's Gelato</b>	<b>11</b>
本日のシェフ特製ジェラート	
<b>Assorted Cheese</b>	<b>23</b>
チーズプレート	

## AFTER DINNER DRINKS

<b>Limoncello Luxardo</b>	<b>10</b>
<b>Grappa</b>	<b>13</b>
<b>Sambuca</b>	<b>10</b>
<b>Disaronno Amaretto</b>	<b>10</b>
<b>Fonseca Bin 27 Port</b>	<b>10</b>
<b>Taylor 10yr Tawny Port</b>	<b>13</b>
<b>Taylor 20yr Tawny Port</b>	<b>17</b>
<b>Michele Chiarlo "Nivole"</b>	
<b>Moscato d'Asti (375ml)</b>	<b>32</b>
<b>Hennessy XO</b>	<b>35</b>

## COFFEE & TEA

### -LAVAZZA ITALIAN COFFEE-

<b>Café Latte</b>	<b>5</b>
<b>Café Cappuccino</b>	<b>5</b>
<b>Café Americano</b>	<b>4</b>
<b>Espresso</b>	<b>4</b>
<b>Espresso Double</b>	<b>5</b>
<b>Macchiato</b>	<b>5</b>
<b>Tea – Leaf Tea Sachets</b>	<b>5</b>
<b>Iced Tea</b>	<b>4</b>
<b>Plantation Iced Tea</b>	<b>5</b>