



SEASONAL DESSERT 季節のデザート

**CHEF'S GATEAU OF THE DAY**

本日のシェフのおすすめガトー

**\$14.00**

DESSERT デザート

**MACCHA TIRAMISU ESPUMA**

抹茶のティラミス エスプーマ仕立て

**\$12.00**

**PANNA COTTA WITH WHITE WINE GELÉE & FRUITS**

「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

**\$12.00**

**"MILLE CREPPELLE" - MILLE CREPES WITH  
SEASONAL FRUITS & CHOCOLATE**

「ミル・クレープ」季節のフルーツとチョコレートのクレープケーキ

**\$12.00**

**"AFFOGATO" - HOMEMADE VANILLA GELATO IN  
ESPRESSO**

「アフォガート」自家製バニラジェラートとエスプレッソコーヒー

**\$11.00**

**ADDITIONAL FRANGELICO** フランジェリコ追加

**\$6.00**

**CHEF'S GELATO OF THE DAY**

本日のシェフ特製ジェラート

**\$11.00**

**ASSORTED CHEESE**

チーズプレート

**\$23.00**



## AFTER DINNER DRINKS 食後酒

LIMONCELLO LUXARDO	\$12.00
GRAPPA	\$13.00
SAMBUCA	\$12.00
DISARONNO AMARETTO	\$12.00
FONSECA BIN 27 PORT	\$10.00
TAYLOR 10 YR TAWNY PORT	\$13.00
TAYLOR 20 YR TAWNY PORT	\$17.00
MICHELE CHIARLO "NIVOLE" MOSCATO D'ASTI (375ML)	\$32.00
HENNESSY XO	\$36.00

## COFFEE & TEA

### -LAVAZZA ITALIAN COFFEE-

CAFÉ LATTÉ	\$5.00
CAFÉ CAPPUCCINO	\$5.00
CAFÉ AMERICANO	\$4.00
ESPRESSO	\$4.00
ESPRESSO DOUBLE	\$5.00
MACCHIATO	\$5.00

TEA - LEAF TEA SACHETS	\$5.00
ICED TEA	\$4.00
PLANTATION ICED TEA	\$5.00