

DOLCE

デザート

CREMA CATALANA CON FRUTTA IN STAGIONE	1,600
Catalan cream served with seasonal fruit	
クレマカタラーナに季節の柑橘フルーツを添えて	
PANNA COTTA IN COPPA AL PARFAIT CON DIVERSI TIPI DI FRAGOLE	1,800
Prepared as a parfait the “Panna cotta” pudding with different kinds of strawberries	
パannaコッタと苺を様々に変化させたパフェスタイル	
SFORMATINO DI CIOCCOLATO DA “VALRHONA” CON GELATO DI ROSA	1,500
Valrhona chocolate soufflé, rose ice cream	
ヴァローナエクストラビター61%のフォンダンショコラをバラのイメージで	
SSEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO	1,800
Mixed berries chilled dessert made with ice cream	
ベリーのセミフレッド	
BIANCO MANGIARE E GELATO AL CAMPARI CON ZUPETTA DI FRAGOLE SPEZZIATE	1,600
Our eggless milk pudding “Bianco Mangiare” with Campari ice cream and spiced strawberries	
カンパリとトマトのジェラート スパイス風味の苺のスープ ビアンコマンジャーレと共に	
ARANCIA ROSSA E AGRUMI “HYUGANATSU” CON 3TIPI DI FRUTTA MORBIDA	1,800
Red Orange and new summer orange “Hyuganatsu” served with 3 kinds of soft fruit	
日向夏とシチリア産ブラッドオレンジの花畑 3色のムースを浮かべて	
GELATO E SORBETTO DEL GIORNO MISTO	950
Seasonal mixed ice cream and sorbet, please ask our staff for details	
ジェラートと季節のフルーツのソルベの盛り合わせ	
FRUTTA IN STAGIONE	800~
Seasonal fruit	
季節のフルーツ	

8% tax already included in the price. 10% service charge will be added to the bill.

メニューは消費税込みの価格となります。別途10%サービス料を頂戴しております。