

# D e s s e r t

---

～デザート～

各 ¥650

【今月のおすすめデザート】

\* シチリア風 レモンパイ (冷製) ～自家製ジェラート添え～

程よい甘さと酸味が特徴のレモンパイ!!夏の定番スイーツの1品ですっ♪

Sicilian Lemon pie

【シェフのおすすめ郷土菓子】

\* カンノーリ ～シチリア郷土のデザート～

香り豊かでサクッと焼き上げた筒状の生地の中に、リコッタチーズをベースにしたクリームにはナッツやチョコ、ドライフルーツがぎっしり!!

シチリアでは日曜日の夜に家族全員で食べるデザートとして有名です。

映画『ゴットファーザー』の劇中でも登場するシチリア定番のドルチェです!!

Cannori

\* クレームブリュレ

マネージャーが今まで食べた中で一番美味しいと言ってます(笑)

10分程お時間いただきます!

Cream brulee

\* うちのティラミス

セントベーネと言ったらコレ!!定番ドルチェ

『元気をだして』の意味もあるんですよ♪

Tiramisu

## \* 自家製ジェラート 2種盛り合わせ

常に替わる気まぐれなジェラートを2種類楽しめますっ！

出てくるまで私たちもワカラナイ (笑)

Assorted 2 kinds gelato

・メニューの表示価格はすべて税抜価格でございます。

# Caffe&Te ~カフェ&紅茶~

\* エスプレッソ (S) ¥ 500 (W) ¥ 600

Espresso (single or double)

\* ホットコーヒー ¥ 500

Caffe

\* アイスコーヒー ¥ 550

Ice caffe

\* カプチーノ ¥ 650

Cappuccino

\* カフェラテ ¥ 650

Caffe latte

\* 紅茶 (レモン or ミルク) ¥ 500

Tea (lemon or milk)

\* アイスティ (レモン or ミルク) ¥ 500

Ice tea (lemon or milk)

\* 有機栽培のハーブティ ¥ 500

Organic herb tea

・メニューの表示価格はすべて税抜価格でございます。

# Digestif ~食後酒~

\* グラッパ各種 ¥ 1, 000 ~

ポマース (ブドウの搾りかす) を発酵させたアルコールを蒸留したポピュラーな食後酒

Grappa

\* デザートワイン ¥ 700

マスカット品種を使った自然な甘みのあるワインです。

Dolce Wine

\* 自家製リモンチェットロ ¥ 700

暑い季節におすすめのレモンを漬けたシチリア郷土のお酒 キンキンに冷やしています！

Limoncello

## \* サンブーカ

¥ 8 0 0

アニスや柑橘類やハーブなどを漬けたトスカーナのお酒 エスプレッソとご一緒にどうぞ！

Sambuca

## \* ノチェツロ

¥ 8 0 0

クルミのお酒 香ばしい香りとクルミの豊かな香りはジェラートにかけても美味っ♪

Nocello

- ・メニューの表示価格はすべて税抜価格でございます。