Dessert ~ ##-1~

【今月のおすすめデザート】

*伊 予 柑 の 自 家 製 タ ル ト (2028-9) ¥650 イタリア風柔らか生地の優しいタルト 伊予柑を自家製ジャムにして 生地に練りこみました。口直しの自家製ジェラートが付いています。 IYOKAN orange tart

【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~ ${}^{rac{1}{2}}$ 650

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

- *定番のティラミス ~元気の出るデザート~ ¥650 セントベーネと言ったらコレ!! 『元気をだして』の意味もあるんです。 Tiramisu
- ***自家製ジェラート 2 種盛り合わせ** ¥650 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! Assorted 2 kinds gelato

Coffe&Te ~カフェ&紅茶~

*エスプレッソ

 $(S) \neq 450$

 $(W) \neq 550$

Espresso (single or double)

*ホットコーヒー

¥400

Caffe

*アイスコーヒー

¥500

Ice caffe

*カプチーノ

¥600

Cappuccino

*カフェラテ

¥550

Caffe latte

*紅茶(レモン or ミルク)

¥400

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

¥450

Organic harb 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ロ

¥680

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ます!

Limoncello

*サンブーカ

¥800

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

*ノチェッロ

¥800

クルミのお酒 香ばしい香りとクルミの豊かな香りはバニラジェラートにかけても美味!
Nocello-

・メニューの表示価格はすべて税抜価格でございます。