

A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

I nostri dolci 創作デザート

Latte e fragola: gelato, gelatina sablè e salsa al latte, mousse, coulis alle fragole e meringa leggera ミルクと苺: ミルクのジェラート ジェラティーナ サブレ ソース 苺のムースとクーリ 軽いメレンゲ	¥ 3,000 (¥ 3,630)
Caffè moka: cremoso, cialda e spuma bianca al caffè gelato alle nocciole e grue, pasta sfoglia caramellata カフェモカ: コーヒーのクレモーズ チャルダ 白いスプーマ カカオニブとヘーゼルナッツのジェラート パスタスフォリア	¥ 2,800 (¥ 3,388)
Mousse al cioccolato fondente, gelato di cioccolato al latte e yuzu, sablé linzer alla cannella e schiuma al latte di cocco チョコレートとムース 柚子とミルクチョコレートのジェラート シナモン風味のリンツァーサブレ ココナッツのスキューマ	¥ 2,800 (¥ 3,388)
Soufflé brulée alla vaniglia, gelato al Vin Santo e salsa ai cantucci ヴァニラのスフレブリュレ ヴィンサントのジェラート カントウッチョのソース -tempo di preparazione 25 MIN- -出来上がりまで 25 分ほどかかります-	¥ 5,000 (¥ 6,050)
Selezione di gelati e sorbetti ジェラートとソルベット	¥ 2,400 (¥ 2,904)

“TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO SERVITI CON PICCOLA PASTICCERIA E CIOCCOLATINI”

デザートの上に小菓子とチョコラティーニをお楽しみ下さい。

I dolci di Kohei Shima Chef pasticciere

島 光平統括料理長兼シェフパティシエのデザート

Tra parentesi e scritto il prezzo totale incluse le tasse del 10% più il servizio del 10%
() 内は消費税 10% サービス料 10%を含む金額となっております。
入荷状況により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。