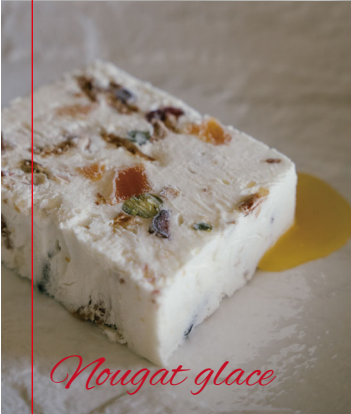




Creme Brulee



Nougat glace



tarrine chocolat



Baba

Desserts

☘ クレームブリュレ *Creme Brulee*
カラメルパリパリ

☘ ヌガー・グラセ *Nougat glace*
ナッツやドライフルーツたっぷり

☘ チョコレートのテリーヌ *tarrine chocolat*
生チョコみたいに濃厚、パッションのソルベ添え

☘ ババ・オ・白州 *Baba*
サヴァラン、お酒たっぷりの大人のデザート
お酒は右の *eau-de-vie* にも変更可能です

800yen



コーヒー (Hot or Ice)
カフェオレ (Hot or Ice)
エスプレッソ
ルイボスミントティー Hot

550yen

Digestif 食後酒

vin doux 甘口

ピノ・デ・シャラント
ぶどうの果汁にコニャックをブレンドしてて熟成させた
甘口のデザートワインどんなデザートにもおすすめ
500yen 30ml 900yen 60ml

ソーテルヌ
デザートワインといえばこの貴腐ワイン
蜂蜜のように濃厚なコクとフルーティーでキレのある極甘口
900yen 30ml 1500yen 60ml

ルビー・ポート Niepoort 10 Years Old
ポートワイン。ポルトガルの酒精強化ワイン
チョコレートと相性バツグン
900yen 30ml 1500yen 60ml

ピノ・デ・シャラント 15年
長期熟成タイプ
ブリュレやヌガー・グラセとかどうですか
900yen 30ml 1500yen 60ml

eau-de-vie 蒸留酒

コニャック 20年 レロー
1200yen 30ml 1800yen 60ml

カルヴァドス ブラー
リンゴの蒸留酒
900yen 30ml 1500yen 60ml

ラム 8年 バカルディ
600yen 30ml 1000yen 60ml

白州 12年
2400yen 30ml 4000yen 60ml