

**Tiramisu** (ティラミス)

¥700



イタリア産マスカルポーネをたっぷり使いまして  
しっかり泡立てた生クリームと合わせています。  
ふわふわでクリーミーな濃厚ティラミスです。

香りづけにアマレットを使用しています。

**Gelato** (ジェラート)

¥500

本日のオススメジェラート。詳しくはスタッフまで。

**Pannacotta** (パンナコッタ)

¥600

オーガニックシュガーで作ったシンプルで濃厚なパンナコッタ。

**Torta caprese** (カプリ風チョコレートケーキ)

¥600

小麦粉を使わず、アーモンドパウダーを使って焼いたケーキ。

**Affogato di vaniglia** (バニラアッフオガート)

¥700

冷たいバニラのジェラートに熱々のエスプレッソをかけて・・・

**Dolce misto** (デザート盛り合わせ)

¥1,800

少しずついろいろ召し上がりたい方に。

**Crema catalana** (カタラーナ)

¥800



サクッと凍らせた濃厚ブリュレ。  
ご注文頂いてから、表面を  
パリパリにキャラメリゼ致します。

☆コーヒー、紅茶、食後酒もご一緒にどうぞ。