

DOLCE MENU



Burnt Basque Cheesecake

バスクチーズケーキ

表面をこんがり焼いて濃厚チーズと香ばしさの
ハーモニー

670 (737)



Crema Catalana

クレマカタラーナ

パリパリキャラメルと
カスタードがマッチ

710 (781)



Tiramisu

ティラミス

コーヒーシロップたっぷりのスポンジで、マスカルポーネクリームを
サンドしたイタリアの代表的なドルチェ

760 (836)



Chocolate Cake

トルタカプレーゼ

ナポリ・カプリ島の
伝統的なチョコレートケーキ

760 (836)



Tarte Citron

タルト シトロン

レモンの香り広がる、
さっぱりレモンのタルト

860 (946)



Pavlova

旬フルーツとカッサータのプリンセスパブロバ

夏のフルーツとナッツのアイスケーキ
～プリンセス風～

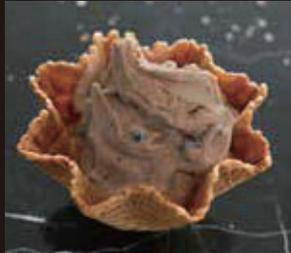
1,100 (1,210)

GELATO MENU

√SOLO or √HALF & HALF ALL 618 (680)

お好きなフレーバーを1種類または2種類(ハーフ&ハーフ)お選びいただけます

季節のジェラートはスタッフまでお尋ね下さい



Chocolate
チョコレート
カカオ



Latte
ラッテ
ミルクジェラート



Fragola
フラゴラ
イチゴ + ミルクジェラート



Cassis
カシス
カシス+ 赤ずぐり



Salted Caramel
塩キャラメル
塩 + キャラメル



Rum & Raisin
ラムレーズン
レーズン + 洋酒

COFFEE AND TEA

Cappuccino
カプチーノ

エスプレッソとクリーミーな
フォームミルクで仕上げました

550 (605)

Caffe Latte

カフェ ラテ
(ホット or アイス)

エスプレッソとミルクのスタンダードな
コンビネーション

550 (605)

Caffe Mocha

カフェ モカ

濃厚なチョコレートとエスプレッソ、
ミルクのマリアージュ

600 (660)

Espresso
エスプレッソ

400
(440)

蒸気の圧力で短時間に抽出凝縮された
約20mlのエスプレッソ

Drip Coffee
ドリップコーヒー

(ホット or アイス) 400 (440)

バリスタお勤めの豆を
ペーパードリップにて抽出

Affogato
アッフォガート

620
(682)

ミルクジェラートにこだわりの
ポールバセットエスプレッソをかけて

Long Black

ロングブラック (ホット or アイス) 450 (495)

エスプレッソの香り高いブラックコーヒー
コーヒーのイメージが変わる一品

Tea

紅茶 (ホット or アイス) 550 (605)

香り豊かなアールグレイ紅茶

LATTE ART ラテアート



ロゼッタ



ハート



バリスタにおまかせ!