

Cafe Menu



14:00~17:30
[L.O. 16:30]

クラシックなティラミス

(マスカルポーネチーズとエスプレッソを使ったクラシックなティラミス
シチリア産マルサラ酒のほのかな香り ※アルコール無)

¥750

Tiramisù Classico

ピスタチオのチーズケーキ

(イタリア産ピスタチオペーストを加えたチーズケーキ)

¥900

Cheesecake al Pistacchio con Salsa all' Amarena

ココアプリン「ボネ」 ミルクのジェラート添え

(イタリア北部ピエモンテ州発祥 ココア風味の濃厚なココアプリン
自家製ミルクのジェラートと)

¥800

Bunet al Cioccolato - Dolce Tradizionale del Piemonte

旬のフルーツを使ったイタリア風タルト

(内容はスタッフまでお尋ねください)

¥800

Crostata Italiana con Frutta di Stagione (Per i dettagli, rivolgersi allo staff.)

Set da bere

・ セットドリンク ¥300

右記よりお選びください

・ コーヒー (ホット/アイス)

・ アップルジュース

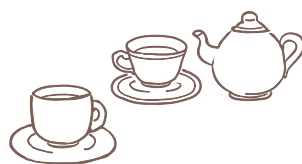
・ グレープフルーツジュース

・ 紅茶 (ホット/アイス)

・ オレンジジュース



Cafe Menu



14:00~17:30
[L.O. 16:30]

Classic Tiramisu

(A classic tiramisu made with mascarpone cheese and espresso, subtly scented with Sicilian Marsala wine. ※Non-alcoholic.)

¥750

Pistachio Cheesecake with Amarena Sauce

(A cheesecake blended with Italian pistachio paste, accented with sea salt and fragrant olive oil, served with a sweet dark cherry sauce.)

¥900

Chocolate “Bunet” – A Traditional Dessert from Piedmont

(A rich cocoa-flavored chocolate pudding served with our homemade milk gelato.)

¥800

Italian-Style Tart with Seasonal Fruits

(Please ask our staff for details.)

¥800

Set drink

• set drink ¥300

• Coffee (hot/ice)

• Tea (hot/ice)

• Apple Juice

• Orange Juice

• Grapefruit Juice