

# 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)

Tiramisù Classico

¥750

## 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）

・紅茶（ホット／アイス）

・アップルジュース

・オレンジジュース

・グレープフルーツジュース

# 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 |                 |