

*Creme Brulee*

# 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

❖ ヨーグルトとバジルのソルベ *Sorbet yaourt*  
イチゴのポターージュ

❖ 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

660yen



- コーヒー (Hot or Ice)
- カフェオレ (Hot or Ice)
- エスプレッソ
- デカフェコーヒー
- 紅茶 (アッサム)
- ルイボスミントティー (Hot or Ice)

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

ダウズ 10 Years Old トゥニー・ポート  
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  
800yen 30ml 1200yen 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

アルマニャック VSOP ドメーヌ・タリケ  
900yen 30ml 1500yen 60ml

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

*Nougat glace*

*tarrine chocolat*

*Sorbet yaourt*

*Baba*