

DOLCE MENU

デザートメニュー

AFTER DINNER DRINKS

食後酒

CORDIALS コーディアル

limoncello リモンチェッロ	9
sambuca con mosca サンブーカ コン モスカ	10
amaretto disaronno アマレット ディサローノ	12
frangelico フランジェリコ	10
grand marnier グランマニエ	10

PORT ポート

taylor fladgate 10 year tawny テイラーフラッドゲート 10年タウニー	13
fonsecca bin 27 ruby フォンセカ ビン 27ルビー	11

GRAPPA グラッパ

grappa di sassicaia (cabernet toscana) グラッパ・ディ・サッシカイア	25
banfi grappa di brunello (brunello toscana) バンフィ グラッパ・ディ・ブルネッロ	20

COGNAC コニャック

hennessy VSOP ヘネシー VSOP	15
-------------------------	----

DOLCE

とっておきのデザート

tiramisu ティラミス オリジナル ホームメイドデザート <i>signature house made tiramisu*</i>	12
crema catalana クレマ・カタラナ イタリア版クリーム・ブリュレ <i>orange & grand marnier semi freddo custard</i>	14
sorbetto 季節のフルーツシャーベット <i>seasonal fruit sorbet</i>	9
vanilla gelato バニラジェラート	9
gelato affogato ジェラート・アフオガート バニラアイスのエスプレッソがけ <i>vanilla gelato with a shot of hot espresso</i>	12

ITALIAN COFFEE (ILLY) & TEA

イタリアン・コーヒー(イリー) と紅茶

iced or hot coffee アイス又はホット・コーヒー	5
espresso エスプレッソ	5
cappuccino カプチーノ	7
caffè latte カフェ・ラテ	7
americano アメリカーノ	6
tea set プレミアム紅茶・緑茶ポットセット <i>darjeeling or earl grey tea set</i>	7
<i>green tea set</i> ダーズリン、アールグレイ、緑茶 (\$4) からお選び下さい。	5

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food illness.