

Dessert ~デザート~

【今月のおすすめデザート】

*洋梨の赤ワインコンポート ~ジェラート添え~ ¥650

フレッシュの洋梨にひと手間加えた季節のデザート スープと一緒に召し上がり下さい
Pear Red Wine Compote in Gelato

【シェフのおすすめ郷土菓子】

*モンテビアンコ ~栗のケーキ~ ¥650

『白い山』の意のイタリアのモンブラン マスカルポーネをたっぷり使用するのが特徴
Montebianco "Chestnut cake"

*自家製ガナッシュチョコ (ヘーゼルナッツ&バタークッキー)

季節のフルーツとジェラートの盛り合わせ ¥650

サラミに見立てたチョコガナッシュ ジェラート付きの欲張りな1皿
Hazelnut in chocolate salami & Fruits & Gelato

*定番のティラミス ~元気の出るデザート~ ¥650

セントベーネと言ったらコレ!! 『元気をだして』の意味もあるんですよ♪
Tiramisu

*自家製ジェラート 2種盛り合わせ ¥650

常に替わる気まぐれなジェラートを2種類楽しめますっ!
Assorted 2 kinds gelato

・メニューの表示価格はすべて税抜価格でございます。

Caffe & Te ~カフェ&紅茶~

*エスプレッソ (S) ¥500 (W) ¥600

Espresso (single or double)

*ホットコーヒー ¥500

Caffe

*アイスコーヒー ¥550

Ice caffe

*カプチーノ ¥650

Cappuccino

*カフェラテ ¥650

Caffe latte

*紅茶 (レモン or ミルク) ¥500

Tea (lemon or milk)

*アイ스티ィ (レモン or ミルク) ¥550

Ice tea (lemon or milk)

*有機栽培のハーブティ ¥500

Organic herb tea

・メニューの表示価格はすべて税抜価格でございます。

Digestif ~食後酒~

*グラッパ各種

¥1,000~

ポマース(ブドウの搾りかす)を発酵させたアルコールを蒸留したポピュラーな食後酒

Grappa

*デザートワイン

¥700

マスカット品種を使った自然な甘みのあるワインです。

Dolce Wine

*自家製リモンチェットロ

¥700

暑い季節におすすめのレモンを漬けたシチリア郷土のお酒 キンキンに冷やしてます!

Limoncello

*サンブーカ

¥800

アニスや柑橘類やハーブなどを漬けたトスカーナのお酒 エスプレッソと一緒にどうぞ!

Sambuca

*ノチェットロ

¥800

クルミのお酒 香ばしい香りとクルミの豊かな香りはジェラートにかけても美味っ♪

Nocello

・メニューの表示価格はすべて税抜価格でございます。