

デザート Dessert

<デザートは下記より一つお選び下さい>
 デザートのアラカルトは¥800

Crème caramel

オザミのスペシャリテ/高貴なプリン

Gâteau Chocolat

濃厚/ガトーショコラ

Figs with Mascarpone

旬/佐渡産 黒イチジクとマスカルポーネムース 白ワインジュレ

Ice cream and sorbet

全て手作り/アイス・シャーベット盛り合わせ

Dessert sampler

いろいろ楽しめる/デザート盛り合わせ (+¥500)
 高貴なプリン・ガトーショコラ・自家製ケーキ・シャーベット)

Fromage

チーズ2種に変更の場合 (+¥300)



デザートと一緒に一口いかがですか/

アルザスから遅摘みの甘口ワイン

2003 Riesling Vindanges tardives 500

/Christian Binner(30CC)

優しい甘さの自然派リースリング

Café	コーヒー	500
Espresso	エスプレッソ	550
Doubré Espresso	ダブルエスプレッソ	650
Café au lait	カフェオレ	650
Cappuccino	カプチーノ	700
Thé	紅茶(アールグレイ又はダーズリン)	700
Infusions Menthe	ミントティー	750
Infusions Camomille	カモミールティー	750
Café glacé	アイスコーヒー	550
Café au lait glacé	アイスカフェオレ	700
Thé glacé	アイスティー	550

2010 Blanc de Noir CV Excellence/Binner (30CC) 1000

アルザスの自然派ビネールが造る希少なピノ・ノワールの貴腐ワイン

Port 10 Year old/Fonseca 900

ポートワイン(フォONSECA):ポルトガルを代表する甘口ワイン

2003 Marc de Pinot Noir/Binner (30CC) 1000

マール・ド・ピノノワール:イタリアで言うグラッパ、フランスアルザス産

2003 Vieux Marc de Pinot Gris V.T./Binner (30CC) 1250

ヴィユー・マール・ド・ピノグリ・ヴァンダンジュタルディヴ

遅摘みのブドウから造られるとろりとした口当たり。

Calvados Pay d'Auge/Boulard 1100

カルヴァドス(ブラー):ノルマンディー産リンゴのブランデー。華やか。

Bas Armagnac Les Grands Assenblages 12ans d'Age 2200

バ・アルマニャック・グラン・アッサンブラージュ(フランス・ダローズ)

※全て税別表記となります。