

## デザート Dessert

<デザートは下記よりお一つお選び下さい>  
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

### Gelée de fruit de saison

さっぱり/チェリーとハイビスカスジュレ マスカルポーネのムース

### Glace et Sorbet

全て手作り/アイス・シャーベット盛り合わせ

### Dessert Panaché

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)



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 (540)

/Christian Binner(30CC)

優しい甘さの自然派リースリング

Café	コーヒー	500 (540)
Espresso	エスプレッソ	550 (594)
Double Espresso	ダブルエスプレッソ	650 (702)
Café au lait	カフェオレ	650 (702)
Cappuccino	カプチーノ	700 (756)
Thé	紅茶(アールグレイ又はダーズリ)	700 (756)
Infusions Menthe	ミントティー	750 (810)
Infusions Camomille	カモミールティー	750 (810)
Café glacé	アイスコーヒー	550 (594)
Café au lait glacé	アイスカフェオレ	700 (756)
Thé glacé	アイスティー	550 (594)
2007 Ch.Filhot/ Sauternes (40CC)		1100 (1188)
シャトーフィロー: 甘口ワインの最高峰ソーテルヌ		
2010 Blanc de Noir CV Excellence/Binner (30CC)		1000 (1080)
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 (972)
ポートワイン(フォンセカ): ポルトガルを代表する甘口ワイン		
2003 Marc de Pinot Noir/Binner (30CC)		1000 (1080)
マルド・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 (1350)
ヴィユー・マルド・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 (1188)
カルヴァドス(ブー): 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 (2376)
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)		