



Dolce



恋の予感(ピアンコ)

黒もち米(ネロ)

Chiba Brioche con Gelato
千葉の米粉でつくる
ブリオッシュ・コン・ジェラート
¥650

あたたかなブリオッシュに冷たいジェラート。
お米の風味を感じる、しっとり＆もちもち食感。



Mousse of Takahide Farm Fromage Blanc



千葉フルーツのスープに浮かんだ
高秀牧場フロマージュブランのムース



¥ 750

牛乳のコクと風味がぎゅっと詰まった、高秀牧場のフロマージュブラン。
千葉で採れる季節フルーツに合わせれば、美味しいこと間違いなしです。

Panna Cotta Vaniglia



バニラの香り パンナコッタ ¥600
ふんわり、ふるふるの食感。彩り豊かなフルーツマリネがアクセント。

Tiramisu Classico



ティラミス クラシコ ¥600
北イタリアの定番デザート。エスプレッソのほのかな苦みがクセになります。

Dessert Plate

ドルチェ盛り合わせ 3種 ¥800 5種 ¥1,200
おすすめデザートがワンプレートに。内容はスタッフまで。

Homemade Gelato Plate

自家製ジェラート盛り合わせ 2種 ¥500
なめらか濃厚なジェラートをお店で手づくり。内容はスタッフまで。

Ricotta Cheese Cake with Fig & Walnut



よじゆえものリコッタチーズたっぷり
無花果と胡桃のトルタ・ディ・フォルマッジ ¥700



よじゆえものリコッタチーズは、自然なやさしさとミルク感を存分に味わえます。
豊かな甘さの無花果と、食感のある胡桃がベストマッチ。

写真はイメージです。表示価格は税抜です。