

手作りデザート, カフェ



クレマ・ディ・カタラーナ

600 yen

甘酸っぱいカシスのシャーベット添え

クレームブリュレを凍らせたような、スペイン・カタルーニャ地方のお菓子です。味わい濃厚で、カシスの酸味がよいアクセント。



ヌガーグラッセ・アイスクーキ

500 yen

泡立てた生クリームとメレンゲに、アーモンドのキャラメリゼとドライフルーツMIXを混ぜて凍らせます。口の中が楽しい食感でいっぱい。



甘酸っぱいカシスのシャーベット

300 yen

とてもインパクトのある甘酸っぱさ。好きな人にはたまらない、やみつきになるおいしさです。



ラム酒風味のバニラアイスクリーム

300 yen

卵黄たっぷりリッチな配合のアイスクリームから、大人な香りが漂います。



山葡萄のシャーベット

300 yen

八幡平産の山葡萄を食べやすい味わいにしました。ぶどうの優しい香りがこちよいです。



紅玉りんごのシャーベット

300 yen

りんごの爽やかな風味が活かされたシャーベットです。



焼き菓子セット

500 yen

焦がしバターのヴィジタンティーヌ。くるみのビスコッティ。甜菜糖のメリンガータ。



シャーベットとアイスクリームは、盛り合わせにできます。



コーヒー／紅茶／エスプレッソ 各400 yen



食後酒は、ドリンクメニューの最後のページにございます。