さくらんぼパフェ

Cherry Parfait

5月1日(水)～5月31日(金)

色艶美しくみずみずしい旬の国産さくらんぼを贅沢に使い、
コク深くリッチなミルク感のジャージー牛乳アイス、
なめらかなヨーグルトムースなどが重なり合う、
初夏にぴったりの爽やかなハーモニーをお楽しみください。

さくらんぼパフェ ¥2,403

お食事とご一緒に
コース料金にプラス
1,644円
コースのデザートを
『さくらんぼパフェ』
に変更できます

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税・サービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, ect.

The CAFE
コーヒーハウス〈ザ・カフェ〉

BELLAVISTA

FRANCIACORTA

ミラノ・スカラ座のオフィシャルサプライヤー
ベラヴィスタが造る、

イタリアの美泡。

GRANDE CUVEE ALMA BRUT

グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット

【生産者】ベラヴィスタ【生産地】イタリア / ロンバルディーア
【ブドウ品種】シャルドネ、ピノ・ネロ、ピノ・ビアンコ

芳醇なブーケに白い花、洋ナシといった熟した果実の豊かなアロマ。
軽やかでいきいきとしたきめ細かい泡が口の中で広がりいつまでも続く、
エレガントで洗練された格調高い味わいです。

Glass ¥1,771　　Bottle ¥11,891

※表記価格には消費税・サービス料が含まれます。

デザート

Desserts

アイスクリーム（バニラ）	Ice Cream（Vanilla）	¥948
シャーベット	Sherbet	¥948
カスタードプティング	Custard Pudding	¥948
アップルパイ	Apple Pie	¥1,201
アップルパイ ア ラ モード	Apple Pie a la Mode	¥1,897
ホテルメイドケーキ各種	Hotel Made Pastries	¥569 ～
チョコレートパフェ	Chocolate Parfait	¥2,024
ミニチョコレートパフェ	Mini Chocolate Parfait	¥1,644
プリン ア ラ モード	Pudding a la Mode	¥2,024

ソフトドリンク

Soft Drinks

コーヒー / 紅茶	Coffee / Tea	¥1,328
カフェオレ（アイス または ホット）	Café au Lait	¥1,454
ココア（アイス または ホット）	Cocoa（Ice or Hot）	¥1,454
ハーブティー（カモミール・ミント）	Herb Tea (Camomile, Mint)	¥1,454
アイスコーヒー / アイスティー	Iced Coffee / Iced Tea	¥1,391
ジュース（アップル・オレンジ・トマト）	Juice（Apple, Orange, Tomato）	¥1,012
コーラ / ジンジャーエール	Cola / Ginger Ale	¥1,012
オーガニックイタリアンレモネード（ガルバニーナリモナータ）	Organic Italian Lemonade 355ml	¥1,897
コーヒーフロート	Coffee Float	¥1,518
炭酸入りミネラルウォーター（サンペレグリノ）	Sparkling Mineral Water (S.Pellegrino)	¥1,037

アルコール

Alcohol menu

生ビール（ピルスナーグラス）	Draft Beer（Glass）315ml	¥1,454
瓶ビール (KIRIN / ASAHI / SAPPORO / SUNTORY)	Bottled Beer 334ml	¥1,265
ノンアルコールビール	Non-Alcoholic Beer 334ml	¥1,201
ウィスキー（シーバスリーガル 12 年）	Whisky（CHIVAS REGAL 12years）	¥1,707

スパークリングワイン　Sparkling Wine

ワイン（白・赤）　White Wine / Red Wine

ワインの銘柄および金額は時期によって変わります。詳細はスタッフまでお尋ねください。

グラス (Glass)	¥1,138 ～
カラフェ (Carafe)	¥3,795 ～
ボトル (Bottle)	¥7,590 ～

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and service charge included.
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.
※食材の入荷状況等により内容が変更になる場合がございます。
Menus are subject to change according to availability of ingredients.

The CAFE

Cake Menu

ショートケーキ ¥886
［バニラエッセンス・オレンジキュラソー使用］

モンブラン ¥886
［バニラエッセンス・ラム酒使用］

サヴァラン ¥696
［ラム酒使用］※アルコールを多く使用しております

シュー ア ラ クレーム ¥696
［ラム酒使用］

エクレール ¥696
［ラム酒使用］

ショコラティーヌ ¥886
［バニラエッセンス・ラム酒使用］

NY チーズケーキ ¥822
［バニラエッセンス使用］

チョコロール ¥569
［バニラエッセンス・ラム酒使用］

アラナナ ¥569
［バニラエッセンス・キルシュ使用］

ラムボール ¥569
［バニラエッセンス・ラム酒等使用］
※アルコールを多く使用しております

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。
Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and Service charge included.