## Desserts

#### LILIKOI CREME BRULEE リリコイクレームブリュレ

\$ 11<sup>-</sup>

LIME TART ライムタルト \$ 11

### **CHANTILLY CHOCOLATE**

チョコレートパイ シャンティリークリームと 自家製ホイップクリーム添え

\$ 11

## **CHOCOLATE LAYER CAKE**

チョコレートケーキ \$ 11

#### ASSORTED GELATO

ジェラート (アイスクリーム) 盛合わせ \$ 9

#### **ISLAND SORBET**

アイランドソルベ(シャーベット) \$ 9

## **COFFEE - TEA - ESPRESSO**

コーヒーはILLYを使用しております

Coffee コーヒー	\$4.50
Decaffeinated Coffee ディカフェコーヒー	\$4.50
Hot Tea: ホット紅茶/ハーブティー 様々なハーブ·ティーや紅茶をご用意してお	
Espresso エスプレッソ	\$4.95
Double Espresso ダブルエスプレッソ	\$8.95
Latte カフェラッテ	\$5.95
Cappuccino カプチーノ	\$5.95
Macchiato マキアート	\$5.95

# Desserts Drinks

アブソルートバニラ	<b>ェイク</b> ナルデザートカクテル ウォッカ , カルーアミルク ールバニラアイスクリーム	\$ 13
	<b>ウインズ</b> ム, アブソルート バニラウォッカ ノーキュラソー, 生クリーム	\$ 13
<mark>ピックルト</mark> マウイ産 オーシャン マンゴーピューレ , <del>.</del>	MANGO ・マンゴー ・オーガニック ウォッカ チョーヤの梅酒 マティーニグラスで	\$ 12
PORT Taylor Fladga Ruby Port 10yr Tawny 20yr Tawny 30yr Tawny	ate ポート酒 ルビーポート 10年トニー 20年トニー 30年トニー	\$ 9 \$ 12 \$ 21 \$ 30
DESSERT WINES  Justin Obtuse  Dolce by Far Niente  Kracher Auslese Cuvee Inniskillin	デザートワイン ジャスティン オブチューブ ト・ルチェ バイ ファー ニエンテ ・クラッハー アウスレーセ・キュヘ・ イニスキリン	\$ 10 \$ 19 \$ 13 \$ 24
LIQUEURS  Amaretto Di Saronno  Bailey's Irish Creme  Banfi Grappa  Galliano  Godiva Chocolate Liqueu  Kahlua  Limoncello  Sambuca Meletti  Sambuca Negra  Fernet Branca  Grand Marnier	リキュール アマレット ディ サローノ ^゙イリーズ アイリッシュ クリーム ^゙ンフィ グラッパ。 ガリアーノ ** ゴディバ チョコレート リキュール カルーア リモンチェッロ サンブ・カ メレッティ サンフ゛ーカ ネク゛ラ フェルネット フ゛ランカ グ゛ランマニエ	\$ 11 \$ 10

Grand Marnier Centenaire グランマニエ センテニアル

\$ 35