

dessert

Smoked Nuts Tiramisu

スモークナッツ・ティラミス

燻製したナッツを使った、香ばしい味わいのティラミス

650 [税込715]

Torta Caprese

トルタ・カプレーゼ

イタリア・カプリ島発祥のチョコレートケーキ
アーモンド、チョコレート、卵、バター、砂糖のシンプルな一皿

850 [税込935]

Ice Cream Topping 自家製アイストッピング +¥250

Pistachio Crème Brûlée

ピスタチオのクレームブリュレ

香ばしく濃厚なピスタチオのクレームブリュレ！

750 [税込825]

Ice Cream Topping 自家製アイストッピング +¥250

Cherry Panna Cotta

山梨県Bonchiファーム さくらんぼのパンナコッタ

水々しい国産のさくらんぼを使用した、甘酸っぱくミルクィなパンナコッタ

750 [税込825]

Quincy Melon Tart

完熟メロンのタルト

旬のクインシーメロンを贅沢に使用した、果汁感溢れるタルト
新生姜のジュレがアクセント！

1200 [税込1320]

Ice Cream Topping 自家製アイストッピング +¥250

Homemade Ice Cream

[Vanilla / Rich Chocolate / Salted Caramel / Mango]

自家製アイスクリーム

[バニラ / リッチ・チョコレート / 塩キャラメル / マンゴー]

500 [税込550]

coffee & tea

CF = caffeine free

ALC = alcohol



横浜みなとみらいの焙煎所、ハンマーヘッドロースタリーより厳選した
スペシャルティコーヒーを月毎にお届けします。焙煎された豆は
オーダーごとにグラインドし、光サイフォンで一杯一杯丁寧に淹れます。

SPECIALTY SYPHON COFFEE from Hammerhead Roastery, Yokohama

Monthly Syphon Coffee 今月のサイフォンコーヒー 650 [税込715]

Rigoletto Blended Coffee

HOT ICE 600 [税込660]

リゴレット ブレンドコーヒー

滑らかなミルクチョコレートと思わせるブラジリエローブルボンをベースに、
赤ワインを思わせる果実味豊かなエチオピアのアナエロビックプロセスをあわせ
リゴレットスペシャルブレンド

Espresso エスプレッソ

Doppio / 550 [税込605]

Caffè Latte カフェラテ

HOT ICE 650 [税込715]

Caramel Latte キャラメルラテ

HOT ICE 700 [税込770]

Original Blend Tea Five Elements

HOT ICE 550 [税込605]

オリジナルブレンドティー ファイブ・エレメンツ

Organic Darjeeling Autumnal Single Estate

650 [税込715]

オーガニックダージリン オータムナル シングルエステート

Organic Earl Grey Single Estate

650 [税込715]

オーガニックアールグレイ シングルエステート

Assam CTC Autumnal

HOT ICE 550 [税込605]

アッサムCTC オータムナル

Fresh Mint Tea フレッシュミントティー

CF 600 [税込660]

Rosehip & Hibiscus ローズヒップ&ハイビスカス

CF 600 [税込660]

Rooibos ルイボスティー

CF 600 [税込660]

Chamomile カモミール

CF 600 [税込660]

Café Cocktail

Grandpa on Mars グランパ・オン・マルス

Twin Alpes, Amaretto, Ice Coffee, Bitters

ALC 950 [税込1045]



Shrubb Carajillo シュルubb・カラヒージョ

ALC 800 [税込880]

Homemade Shrubb, Tia Maria, Hot coffee, Cinnamon, Orange



Rich Aperol Tea リッチ・アペロール・ティー

ALC 950 [税込1045]

Aperol, Champagne, Dajeeling, Orange