

L A V E D U T A

ウィークエンド ドルチェコレクション

桑原シェフ セレクション ドルチェ

マスカルポーネとマルサラ酒のティラミス (wh, m, e)

シチリア産マルサラ酒の芳醇な香りと、エスプレッソをたっぷりと染み込ませたビスキュイのほろ苦さが調和する、クラシックな味わいのスコップティラミスです。マスカルポーネのなめらかなコクと、マルサラ酒がもたらす奥行きのある甘い余韻を、取り分けてお楽しみください。

セミフレッド ショコラ (wh, m, e)

口どけ軽やかなチョコレートに、香ばしいナッツやドライフルーツを合わせました。それぞれの食感と風味が重なり合い、ひと口ごとに異なる表情をお楽しみいただける奥行きのある味わいのデザートです。

ピスタチオのクレマカタラーナ (m, e)

イタリア産ピスタチオのカタラーナに、爽やかなグリオットのソルベを添えました。香ばしいキャラメリゼと、なめらかな口どけ、果実の酸味のコントラストをお楽しみください。

マリトッツォ (wh, m, e)

ローマの伝統菓子マリトッツォを、南フランスのトロペジェンヌをイメージしてアレンジしました。リッチなブリオッシュ生地に北海道産生クリームをたっぷりとサンドし、バニラアイスクリームとともにお楽しみいただきます。

トルタ アラ フルッタ (wh, m, e)

旬のフルーツを主役にしたシンプルなタルトです。焼き加減や香り、甘みと酸味のバランスを丁寧に整え、素材本来の魅力を引き出しました。

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/egg
b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp w = くるみ/walnut

当店はイタリア米を使用しております。季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。