

## DESSERT

---



### 01. ガザル・ペイルート

レバノン山脈に降り積もる白い雪をジェラートと‘アラブの綿菓子’ガザル・エルバネで表現したペイルート発祥のデザート。

**‘Ghazal Beirut’** Typical Lebanese mastic ice cream topped with Arabic cotton candy showered with pistachios.

..... 750

### 02. 花蜜ミルク ジェラート

カンボジアの椰子の花の蕾から集めた蜜の甘さのジェラート。

**No.1 popular gelato made from palm nectar and milk.** ..... 500

### 03. カフェ・アフリカーナ ジェラート

東アフリカにそびえる美しい山、マウントエルゴンで採れるコーヒーと花蜜のジェラート。

**‘Café Africana Gelato’** ..... 600

### 04. ピスタチオ ジェラート

濃厚なピスタチオのジェラート。

**‘Pistachio Gelato’** Very richer taste than expected. .... 700

### 05. アラビアンナッツパフェ

花蜜ミルクとカカオのジェラートに古代小麦のクッキーと花蜜クランチ、ナッツ、ドライフルーツをトッピング。

**‘Arabian Nuts Parfait’** Milk gelato and cacao gelato with nuts, cookie, crunch, and date. .... 1,150

### 06. 【季節のジェラート】 スタッフにお尋ねください。

**‘Seasonal Gelato** made of seasonal fruits. .... 700

### 07. 【季節のパフェ】 季節の果実を使った期間限定パフェ。スタッフにお尋ねください。

**‘Seasonal Parfait’** made of seasonal fruits. .... 1,300



### 08. 季節のデザートプレート

フルーツのスープやムース、古代小麦と花蜜で作る焼き菓子やタルトなどの季節のフルーツとナッツのデザート6種類の盛り合わせ。

**‘Seasonal Dessert Plate’** made of seasonal fruit and nuts like as mousse, cake or tarte. .... 1,600