

# デザート

**リリコイクレームブリュレ** 9

パッションフルーツ カスタード、キャラメルシュガー、ラズベリー

Lilikoi Crème Brûlée



**グランマルニエ チョコレート ムース ケーキ** 9

ダーク チョコレートのデビルズフードケーキ、クレーン アングレーズ、いちご

Grand Marnier Chocolate Mousse Cake

**バナナ ココナッツ タルト** 8

バナナとクリーミーココナッツのフィリング、塩キャラメルソース、マカダミア プリトル

Banana Coconut Tart

**柚子のパウンドケーキ** 7

苺と紫蘇のコンポート、梅酒ホイップクリーム

Yuzu Pound Cake

**アイスクリーム&シャーベット** 6

日替わりの自家製アイスクリームまたはシャーベット  
BASALT特製ショートブレッドクッキーを添えて

Ice Cream or Sorbet

## 茶葉から入れたティー&カスタム焙煎コーヒー Loose Leaf Tea & Custom Roast Coffee

**各種ティー Loose Leaf Tea** 4

紅茶 Black Tea、ジャスミンティー Jasmine、煎茶 Sencha、  
カモミールティー Chamomile、アールグレイ Earl Grey

**フレンチプレス カスタム ハワイアン ブレンドコーヒー**

ハワイアンパラダイス コーヒー、ハワイ

French Press Custom Hawaiian Blend Coffee

350ml (12oz) 5 940ml (32oz) 9

**カスタム ハワイアン ブレンドコーヒー** 3.50

ハワイアンパラダイス コーヒー、ハワイ

Custom Hawaiian Blend Coffee

**エスプレッソ Espresso**

シングルショット Single-Shot 3.50 ダブルショット Double-Shot 4

**カプチーノ Cappuccino** 4.50

**ラテ Latte** 4.75

**マキアート Macchiato** 3.75



シェフのおすすめ

## スイートワイン Sweet Wines

グラス GLASS    ボトル BOTTLE

### シャトー ルーミュー ラコスト

2014年、ソーテルヌ、フランス  
Château Roûmieu-Lacoste

10    40

### ジョセフ フェルプス アイスワイン

2016年、ナパヴァレー、カリフォルニア  
Joseph Phelps Eisrébe

20    80

## ポートワイン Fortified Wines

グラス (約89ml)  
GLASS 3oz

### フォンセカ10年タウニー ポート

Fonseca 10yr Tawny Porto

12

### テイラーフラッドゲート10年タウニー ポート

Taylor Fladgate 10yr Tawny Porto

18

### ブロードベント10年ヴェルデーリオ マデイラ

Broadbent 10yr Verdelho Madiera

12

## コニャック Cognac

ヘネシーVS Hennessy VS

10

ヘネシーXO Hennessy XO

50

レミーマルタンルイ13世 Remy Martin Louis XIII

300

## アルマニャック Armagnac

シャトー ドラキー Château de Lacquy

16

## リキュール Liqueur

ベイリーズ アイリッシュ クリーム Baileys Irish Cream

9

B & B

10

ベネディクティン Benedictine

10

シャルトリューズ (グリーン/イエロー)

10

Chartreuse (Green or Yellow)

フェルネットブランカ Fernet Branca

9

フランジェリコ Frangelico

9

グランマルニエ Grand Marnier

12

ラッツァローニアマレット Lazzaroni Amaretto

10

サンブーカ Sambuca

9

チナール70アーティチョーク Cynar 70 Artichoke

7

チナールリチェッタアマロ Cynar Ricetta Amaro

7

モンテネグロアマロ Montenegro Amaro

10

ズッカラバルバロアマロ Zucca Rabarbaro Amaro

10