

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

B **グランマルニエ チョコレート ムース ケーキ** 10
ダーク チョコレートのデビルズフードケーキ、クレーム アングレーズ、いちご
Grand Marnier Chocolate Mousse Cake

B **マカダミアナッツタルト** 11
パイナップルのコンポート、ラベンダーホイップクリーム
Macadamia Nut Tart

レモンパウンドケーキ 10
マイヤーレモンカード、フレッシュベリー、ホイップクリーム
Lemon Pound Cake

B **バサルト特製サンデー** 9
バニラとチョコレートのアイスクリーム、グアバストロベリーソース、ホットファッジ、ホイップクリーム、キャンディーナッツ、モレロチェリー
Basalt Sundae

アイスクリーム&シャーベット 7
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

B 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 20yr 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ーロ Cynar Ricetta Amaro

7

モンテネグロアマーロ Montenegro Amaro

10

ズッカラバルバロアマーロ Zucca Rabarbaro Amaro

10