

デザート

ビーチハウスシクニチャー “デザートツリー” 19
ひと口サイズのハウピアロールケーキ、コナコー
ヒー入り焼きチーズケーキ、レッドベルベットチ
ーズケーキ、ミニカップケーキ、チョコレートタ
ルト、マカロン、リリコイクリームパフ

パイナップルアップサイドケーキ 10
ココナッツシャーベット、ラズベリーソース、マ
ックナッツコナコーヒーチュエール、ココナッツ
フレーク

チョコレートピーナッツバタークランチバー 10
フレッシュベリー、ピーナッツバターパウダー

モアナキャロットケーキ 10
クリームチーズアイシング、カラメルナッツ、ラ
ベンダークリーム、フレッシュベリー

チョコレートマックナッツロッキードケーキ 10
グリーンティーとシトラスリリコイアイスクリー
ム、コナクリーム

ストロベリーグアバヴァシュラン 10
メレンゲ、グアバシャーベット、フレッシュスト
ロベリー、マスカルポーネクリーム、ホワイト
チョコレートソース

マンゴパンナコッタ 10
ライム、ココナッツ

マイヤーレモンタルト 10
ベイクレモンクリーム、タルト、ホイップクリー
ム、グリーンティーグラブル、レモンピールキ
ャンディー

バニラジェラート 6

こだわりのシャーベット 6
アサイ、抹茶、又輪マンゴー
トロピカルマカロン

アフォガート 9
エクスプレッソ、バニラジェラート

フレッシュフルーツの盛り合わせ 11
季節のセレクション

dessert wine デザートワイン

chateau chateau roûmieu-lacoste sauternes 2012 20
ドメーヌ・ドゥ・ラリアンス・ソーテルヌ
far niente “late harvest” dolce 2005 25
ファーニエンテ・レイトハーベスト・ドルチェ
inniskillin ice wine 2012 30
イニスクリン・アイスワイン
justin “obtuse” 9
ジャスティン“アブテュース“

port ポートワイン

cockburn’s “special reserve” 9
コバーン スペシャル リザーブ
smith woodhouse “lbv” 2001 10
スミスウッドハウス “レイトボトルドビンテージ”
graham’s 10 year tawny 10
グラハム・トゥニーポート10年
graham’s 1980 vintage 30
グラハム・ヴィンテージポート1980年

cognac コニャック

martell cordon bleu マーテル・コルトンブル 26
remy martin xo レミーマルタン XO 35
hennessy “paradis” ヘネシー“パラディ” 60
remy martin “louis xlll” レミーマルタン“ルイ13世”
1オンス (約30ml) 150
1.5オンス (約45ml) 200
2オンス (約60ml) 250

single malt シングルモルトウイスキー

macallan 18 year マッカラン18年 35
oban 14 year オーバン14年 15
caol ila 12 year カリラ12年 11

sherry/madeira シェリー酒 / マデラ酒

solera 1847 oloroso 9
ソレラ 1847 オロロン (甘口シェリー酒)
blandy’s “alvada” 5 year Madeira 9
ブランディーズ “アルヴァダ”5年 (マデラ酒)