



DOLCE MENU



CAFE

1961

HAMAC DE PARADIS

BRASSERIE



ANGEL FOOD CAKE 660
VANILLA CARAMEL
 エンゼルフードケーキ バニラキャラメル
 しっとりフワフワ真っ白な生地にたっぷりのクリームと
 キャラメルソース。



CHEF INOUE'S 1cut 660
BURNT BASQUE CHEESECAKE
 井上シェフのバスクチーズケーキ
 チーズをたっぷり使った濃厚な味わい。
 バニラ香る甘さ控えめの大人のチーズケーキ。



PARADIS PARFAIT 1100
CHOCOLATE BANANA
 パラディパルフェ チョコバナナ
 バナナをまるまる一本使い、濃厚なチョコレートアイス、
 ミルクアイスを使用したイチオシパフェ

parfait



CRÈME CHIBOUST WITH 720
PISTACHIO & RASPBERRY
 ビスタチオと木苺のシブースト
 舌触り滑らかなビスタチオのクリームシブーストに
 木苺がまるごと入った上品な大人のスイーツ



RICE FLOUR AND MASCARPONE OMELET 660
 米粉とマスカルポーネのオムレット
 米粉で作ったヘルシーでもちもちな生地にたっぷりの
 マスカルポーネクリームとフレッシュなフルーツを挟みました



French Toast (Berry or Chocolate) 800
 フレンチトースト (ベリーorショコラ)
 熱々フレンチトーストに冷たいアイスクリーム、
 マスカルポーネクリーム、ベリーソースorチョコソースを
 トッピングフワフワでトロツとしたフレンチトースト



CRÈME BRÛLÉE 630
 クレームブリュレ
 オーダーが入ってからカソナードをかけてバーナーで表面を
 焼き上げます。
 表面のバリバリ食感と、中のとろりブリュレを一緒にどうぞ!