



FLAMME SCÈNE  
STEAK CUISINE

*Dessert Menu*

アールグレイのチーズケーキ  
レモンとローリエのシャーベット添え

*Earl Grey Cheese Cake  
with Lemon and Laurier Sherbet*

850 yen



タイムのクレームブリュレ  
バニラアイス添え

*Thyme Cream Brulee with Vanilla Ice Cream*

800 yen



有機チョコレートのガトーショコラ  
ストロベリーシャーベット添え

*Organic Gateau Chocolat with Strawberry Sherbet*

850 yen

アーモンドのブランマンジェ  
季節のフルーツコンポート添え

*Almond Blancmange and Seasonal Fruit Compote*

800 yen



季節のシャーベット

*Homemade Seasonal Sherbet*

750 yen



*Digestif*

～食後酒～

Dessert Wine ～デザートワイン～

ドメース カズ ミュスカ・ド・リヴザルト \_\_\_\_\_ 1,500 yen

*Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes*

Port Wine ～ポートワイン～

グラハム・トウニー 10y \_\_\_\_\_ 1,300 yen

*Graham's Tawny 10years*

Sherry ～シェリー～

テリオ・ペペ \_\_\_\_\_ 1,000 yen

*Tio Pepe*

Vermouth ～ヴェルモット～

ノイリー・プラット ドライ \_\_\_\_\_ 1,000 yen

*Noilly Prat Dry*

ノイリー・プラット スイート \_\_\_\_\_ 1,000 yen

*Noilly Prat Sweet*

## Digestif

～食後酒～

### Cognac ～コニャック～

レミー マルタン VSOP 1,300 yen  
*Remy Martin VSOP*

ヘネシー VSOP フィース シャンパーニュ 2,000 yen  
*Hennessy VSOP Fine Champagne*

### Grappa ～グラッパ～

グラッパ・バリリーリ・デイ・サッシカイア 2,500 yen  
*Grappa Barili di Sassicaia*

### Calvados ～カルヴァドス～

ブラー グランソラーージュ 1,200 yen  
*Boulard Grand Solage*

### Liqueur ～リキュール～

リモンチェットロ・デイ・カプリ 1,000 yen  
*Limoncello di Capri*

ラッテ・デイ・スウォチェラ 1,100 yen  
*Latte di Suocera*

## Café

～カフェ～

コーヒー 550 yen  
*Coffee*

アイスコーヒー 650 yen  
*Iced Coffee*

エスプレッソ シングル 450 yen  
*Espresso Single*

ダブル 750 yen  
*Double*

カフェオレ 750 yen  
*Cafe Au Lait*

アイスカフェオレ 750 yen  
*Iced Cafe Au Lait*

紅茶 650 yen  
*Tea*

ハーブティー 650 yen  
*Herb Tea*

アイスティー 650 yen  
*Iced Tea*

※表示価格は全て税抜き価格です。