

B E R N I N I

H O N O L U L U

SEASONAL DESSERT

Chefs Tart of the Day 14
本日のシェフのおすすめタルト

DESSERT

Tiramisu Espuma with Hawaiian Cacao Nib 12
ティラミス エスプーマ仕立て、ハワイ産カカオニブと共に

Panna Cotta with White Wine Gelée & Fruits 12
「パンナコッタ」白ワインのジュレとフレッシュフルーツと共に

“Mille Crespelle” – Mille Crepes with Strawberry and Chocolate 12
「ミル・クレープ」イチゴとチョコレートのクレープケーキ

“Affogato” – Homemade Vanilla Gelato in Espresso 11
「アッフォガート」自家製バニラジェラートとエスプレッソコーヒー
Additional Frangelico フランジェリコ 6

Chefs Gelato 11
本日のシェフ特製ジェラート

Assorted Cheese 23
チーズプレート

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello Luxardo 12

Grappa 13

Sambuca 12

Disaronno Amaretto 12

Fonseca Bin 27 Port 10

Taylor 10yr Tawny Port 13

Taylor 20yr Tawny Port 17

Michele Chiarlo “Nivole”

Moscato d’Asti (375ml) 32

Hennessy XO 36

COFFEE & TEA

-LAVAZZA ITALIAN COFFEE-

Café Latte 5

Café Cappuccino 5

Café Americano 4

Espresso 4

Espresso Double 5

Macchiato 5

Tea – Leaf Tea Sachets 5

Iced Tea 4

Plantation Iced Tea 5