

DESSERT

デザート

COLKオリジナルチーズケーキ 赤い実のソルベを添えて ¥680

デンマーク産のクリーミーなクリームチーズを主体とした濃厚なチーズケーキです。ミディアムレアのこだわりの焼き加減がなめらかな食感を生み出します。

ガトーショコラ ミルクジェラート添え ¥680

世界最高峰、フランス産バローナ社のエクストラビターチョコレートを使用（カカオ分61%）。しっとり濃厚なチョコレートケーキです。

クレームブリュレ キウイソルベ添え ¥680

レストランの王道デザートです。たっぷりのバニラビーンズを入れた濃厚なプリン、表面はキャラメリゼされてカリッとした食感をお楽しみいただけます。

ティラミス『SAZA COFFEE』のエスプレッソを使って ¥680

エスプレッソマシンで一杯一杯丁寧に淹れた『SAZA COFFEE』のエスプレッソを使用しています。絶妙な焙煎によるコーヒー豆の香りがほのかに感じられる、軽い舌触りのティラミスです。

『SAZA COFFEE』づくしの小さなパルフェ ¥680

コーヒーゼリー、カフェモカアイス、エスプレッソのグラニテ、リコッタチーズのムース…ちょっとビターな大人のパルフェ。

自家製アイスクリーム&ソルベ（3スクープ） ¥580

バニラ / キャラメル / ダークチョコレート / ミルク / カフェモカ / カシス / キウイ / 本日のアイスクリームorソルベ

DRINK

ドリンク

WHISKY

山崎	¥850
イチローズモルト	¥950
ジャックダニエル	¥600
メーカーズマーク	¥650
ブッカーズ	¥1,000

VERMOUTH

チンザノ	¥450
(ドライ・ロッシ・オランチョ)	

GRAPPA

ガヤ・ダルマジ	¥950
---------	------

PORT WINE

サンデマン・トウニー・ポート	¥750
----------------	------

SHERRY

サンタ・マリア・クリーム	¥750
--------------	------

LIMONCELLO

自家製リモンチェッロ	¥750
------------	------

LIQUEUR

ボンベイサファイヤ	¥600
ラズール	¥650
アマレット	¥600
フランジェリコ	¥650
カルーア	¥500
ベイリーズ	¥600

COFFEE

SAZAブレンドコーヒー	¥400
カフェラテ	¥550
キャラメルラテ	¥560
カプチーノ	¥550
エスプレッソ	¥420
ダブル	¥750
SAZAアイスコーヒー	¥400
アイスカフェラテ	¥550
アイスキャラメルラテ	¥560

HOT ALL ¥500

TEA

オーガニック ダージリンエステート
オレンジドルチェ
アールグレイデカフェ
ボンベイチャイ

HERB TEA

オーガニック アフリカネクター
ジンジャーツイスト
カモミールシトラス
オーガニック ミントメレンゲ

GREEN TEA

グリーンティートロピカル

COLD ALL ¥450

TEA

オーガニック ピュアブラックアイスティー
オーガニック ジンジャーピーチアイスティー

HERB TEA

オーガニック デトックスティー