

S A L T I D A



DESSERT MENU

 = Vegetarian Dish

 = Vegan Dish

Pineapple with White Chocolate Mousse, Fennel Lime Sherbet, Roselle Sauce ¥1,800

パイナップルとホワイトショコラムース
島産フェンネルとライムのシャーベット ローゼルソース

Sautéed Ishigaki Banana with Rum, Ishigaki Vanilla Ice Cream, Brown Sugar Ginger Sauce ¥2,100

島バナナのラム酒ソテーと島バニラのアイスクリーム
ピパーチ香るナツクロックン 黒糖生姜ソース

Geranium Flavored Dragon fruit Compote, Diplomat Cream, Dome Shaped Lemon Sauce ¥2,300

ゼラニウムが香るドラゴンフルーツのコンポート
ディプロマットクリーム バタフライピーティーソース レモンのスフェリケーション

Ishigaki Fruits Papaya, Mascarpone, Local Acerola Mint Granité, Coconuts Jelly ¥2,300

石垣珊瑚パパイヤとマスカルポーネ
島産アセロラとミントのグラニテ ココナッツゼリー

Mango with Ishigaki Ginger Ice Cream, Turmeric Shekwasha Cream ¥3,900

マンゴー 島生姜のアイスクリーム ウコンとシークワサーのクリーム

 Tropical Fruits Plate ¥3,600
南国フルーツプレート