

Dessert Selection



苺や瀬戸内レモンを使用した春のスイーツの数々をご用意しております。お酒と一緒に味わう大人の楽しみ方もおすすめです。
Springtime sweets abound, with exciting flavors like strawberries and Setouchi lemons. We also recommend these treats with alcoholic beverages.

《 fifty-one 》

Frozen New York cheese cake, Setouchi lemon sauce
フローズンニューヨークチーズケーキ
瀬戸内レモンソース
¥1,320

Strawberry pistachio sundae, strawberry sorbet, pistachio ice cream
ストロベリーピスタチオサンデー
ストロベリーソルベ、ピスタチオアイスクリーム
¥1,320

Strawberry shortcake, berry sauce, vanilla ice cream
ストロベリーショートケーキ
ベリーのソースとバニラアイスクリーム
¥1,430

Chocolate mousse brownie, strawberry sorbet
チョコレートムースブラウニー
ストロベリーソルベ
¥1,320

Recommended pairing

* Champagne
シャンパン
* White wine (Chardonnay)
白ワイン (シャルドネ)

* Red wine (Pinot Noir)
赤ワイン (ピノ ノワール)
* Kir Royal
キールロワイヤル

* Champagne
シャンパン

* Red wine (Merlot)
赤ワイン (メルロー)
* Port Wine
ポートワイン

《 la cucina 》

Strawberry crostata, vanilla ice cream, caramel sauce
苺のクロスタータ
バニラアイスクリーム、キャラメルソース
¥1,540

Citrus fruits and lavender honey semifreddo
柑橘とラベンダー蜂蜜のセミフレッド
¥1,540

Authentic tiramisu
ラ クッチーナ特製ティラミス
¥1,540

Banana and coffee cake, walnut caramelize, vanilla ice cream
バナナとコーヒーのケーキ
クルミのキャラメリゼ、バニラアイスクリーム
¥1,540

Recommended pairing

* Champagne
シャンパン
* White wine (Chardonnay)
白ワイン (シャルドネ)
* Frangelico Liqueur
フランジェリコリキュール

* Champagne
シャンパン
* White wine (Sauvignon Blanc)
白ワイン (ソーヴィニヨンブラン)
* Lemoncello
レモンチェッロ

* Grappa
グラッパ
* Amaretto Liqueur
アマレットリキュール

* Grappa
グラッパ
* Nocello Liqueur
ノチェロリキュール