

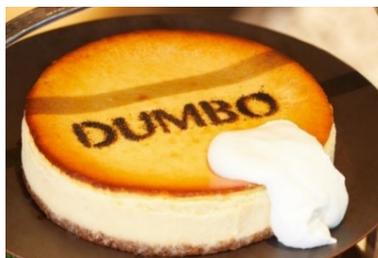
TEA TIME MENU

ティータイム

* TEA SET COMES WITH COFFEE OR TEA

ティーセット & 飲み物付き

コーヒー、アイスコーヒー、アイ스티ー、ダーズリン、アールグレイ、バニラブルボンティー



DUMBO SPECIAL N.Y. CHEESE CAKE

ダンボ特製ニューヨークチーズケーキ

¥1,800

HOME MAKE TIRAMISU

芳醇なコーヒー香る自家製ティラミス

¥1,800

* WE ALSO OFFER Cafe & Dining ZelkovA's MENU

Cafe & Dining ZelkovAのメニューもオーダーいただけます



抹茶モンブラン 桜のエスプーマ ¥2,000

やわらかな甘みのマロンペーストと、風味豊かな宇治抹茶が融合したモンブランクリームで、スポンジ生地とメレンゲ、小豆アイスを包み込みました。

抹茶モンブランクリームの味わいが引き立つよう、スポンジ生地には、相性の良い柚子のシロップを浸み込ませ、チョコレートクリームを重ねました。

ローズライチ パフェ

¥1,900

華麗なローズとすっきりとしたライチで織りなす春の華やかさを表現したパフェです。グラスの底からローズコンフィチュール、ライチローズジュレ、ローズとラズベリーのクリーム、ミルクティーアイス、ライチシャーベットなどを丁寧に重ね、トップにエレガントな飴細工とバラの花びらをあしらいました。春の訪れを口いっぱいを感じながらお楽しみください。



プリンアラモード パンケーキ ¥2,100

カスタードクリームがたっぷりとかかったリコッタチーズパンケーキの表面をカラメリゼし、プリンの味わいを表現しました。

リコッタチーズのkokのあるパンケーキと、ジューシーなフルーツの組み合わせは相性抜群です。別添えのメイプルシロップで味の変化を楽しみながらお召し上がりください。

ストロベリー サングリアパフェ 赤ワインのゼリーと共に ¥2,200

シェフのおすすめのパフェとなっております。

温製ソースをかけてチョコレートを溶かしながらお召し上がりいただく、

ムービージェニックな一品です。



LIGHT MEAL MENU

軽食メニュー

CHEF' S RECOMMENDED SET MENU

2,500

PASTA SET

パスタ セット

本日のおすすめパスタ・季節のスープ・サラダ



SALAD SET

サラダ セット

本日のおすすめサラダ・季節のスープ・天然酵母パン



Mixed nuts

ミックスナッツ

800

Potato fries

ポテトフライ

800

Tortilla chips with salsa sauce & guacamole

トルティーヤチップス サルサソース&ワカモレ

800

Raw ham

生ハム

1,000

Green olives

グリーンオリーブ

1,000

DUMBO Fish & Chips

DUMBO フィッシュ & チップス

1,800