

パティシエ特製 シーズナルスイーツセット

Patisserie Special Seasonal Sweets with Coffee, Tea or Herb Tea

レストラン「ル・クール神戸」コース料理の最後を飾る

旬の食材を使った季節限定のパティシエ特製デザートをスイーツセットとしてご用意しております。



イチゴのミルフィーユ バニラのグラスと共に

Strawberry Millefeuille with Vanila Ice Cream

パティシエ特製のパイにカスタードクリームとマスカルポーネクリームを絞りイチゴを合わせました。イチゴのおいしさをシンプルに味わっていただく一品です。

2,100

^{あわじ}淡路レモンのムース ヨーグルトのソルベとレモンクリーム

"Awaji" Lemon mousse with Yogurt Sorbet and Lemon Cream.

平岡農園の淡路レモン果汁を使用したムースに、ヨーグルトのソルベを合わせました。爽やかな酸味をお楽しみいただける春らしいデザートです。

2,100

^{あわじ}オレンジ風ガトーオペラ 淡路みかんのソルベと共に

Orange Flavored Gateau Opera with "Awaji" Orange Sorbet

クラシックなフレンチデザートであるガトーオペラです。コーヒーとオレンジの2種類の軽い口当たりのバタークリームをサンドし、さっぱりとした淡路みかんのソルベと合わせました。

2,100

本日のアイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

Today's Assorted Ice Cream and Sherbet

1,600

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.

ケーキセット

Cake with Coffee, Tea or Herb Tea [From 10:30 to 17:00]

10:30～17:00ラストオーダー

スイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」の特製ケーキとお飲物をお楽しみいただけます。季節限定のケーキやル・パン定番のケーキなど、日替わりでご用意いたしております。詳細はスタッフまでお申し付けくださいませ。

1,400



※写真はイメージです。

クリーム・ティー

Scone with Coffee, Tea or Herb Tea [From 10:00 to 17:00]

10:00～17:00ラストオーダー

スコーンとお飲み物のセットです。紅茶とスコーンの組み合わせは英国では略式のアフタヌーン・ティーとして「クリーム・ティー」の名で親しまれています。口溶け良く仕上げた「ル・パン神戸北野」プーランジェのこだわりが詰まった特製スコーンにクロテッドクリーム、季節のフルーツの自家製ジャムなどを添えてご用意いたしております。

1,400



※写真はイメージです。

パティシエ特製 シーズナルパフェ

Parfait [From 10:00 to 17:00]

10:00～17:00ラストオーダー

パティシエ特製シーズナル・パフェを季節ごとにご用意いたしております。詳細はスタッフまでお申し付けくださいませ。

単品 1,600

ワンドリンク付 2,100



※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.