

パティシエ特製 シーズナルスイーツセット

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。



桜香るホワイトチョコレートのムース

Mousse chocolat blanc Sakura

2,000 (税込 2,200)

ベルベーンのシブスト

フリュイルージュのジュレとイチゴのソルベを添えて

Chiboust a la verveine et gele'e de fruit rouge, avec sorbet aux fraises

2,000 (税込 2,200)

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 (税込 1,760)

※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、別途サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.

11:30～17:00ラストオーダー [From 11:30 to 17:00]

ケーキセット

Cake with Coffee, Tea or Herb Tea

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み物のセットです。
季節限定や定番のケーキなど、
日替わりでご用意しております。
詳細はスタッフまでお申し付けください。

1,500(税込1,650)



※写真はイメージです。

クリーム・ティー

Scone with Coffee, Tea or Herb Tea

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
ご用意しております。

1,600(税込1,760)



※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

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

単品 1,900(税込2,090)

ワンドリンク付 2,400(税込2,640)

※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、別途サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.