

Desserts

デザート

アプリコットのグラチネ風 さんだし 三田市産 もうしちや 母子茶のアイスクリーム添え アマレット風味のホワイトチョコレートソース

Apricott sherbet with regional green tea ice-cream, amaretto flavored white chocolate sauce

コンポートにしたアプリコットに

マスカルポーネ風味のカスタードクリームをかけて軽く炙りました。

三田市産母子茶のほろ苦い緑茶アイスクリームと、

アマレットが香るホワイトチョコレートのソースと共に召し上がりください。

香草が香るメロンのスープとココナッツのムース ミックスハーブのシャーベット添え

Melon soup and coconuts mousse, mix herb sherbet

香草のリキュール「リカール」をアクセントにしたメロンのスープ。

ココナッツのムースとミックスハーブのソルベを合わせた

エキゾチックな一品です。

アメリカンチェリーの赤ワイン煮 グリオットチェリーのシャーベットとショコラノワールを様々な形で添えて ～神戸ワイナリー「ベネディクション ルージュ」～

Comported American cherry and griotte cherry sherbet

アメリカンチェリーを神戸ワイナリーの赤ワインで煮ました。

グリオットチェリーのシャーベットと

様々な形で添えたチョコレートを合わせて召し上がりください。