

Desserts

デザート

ラ・スイート厳選 契約農家さんのイチゴのティラミス仕立て

Regional strawberry sherbet and tiramisu

厳選した神戸の契約農家のイチゴをたっぷり使った贅沢な一品です。
甘味と酸味を兼ね備えた旬のイチゴをシャーベットとソースに仕立て、
北海道産のマスカルポーネを使用したティラミスと
ピスタチオクリームを合わせました。

「龍力」の酒粕と特別純米酒のチョコレートムース 赤穂の塩ミルクソルベ添え

Regional SAKE flavor chocolate mousse, and salty milk sherbet

播磨の銘酒「龍力」の酒粕と特別純米酒を使用した香り豊かなチョコレートムースに、
赤穂の塩が利いた滑らかなミルクシャーベットを合わせました。
カリッと揚げた「揖保の糸」が食感のアクセントとなり、
是非全てを合わせてお召し上がりいただきたい一品です。

柑橘のコンポートとキャラメルのムース マサラティのアイスクリーム添え

Comported citrus and caramel mousse, Masara tea ice cream (spicy milk tea ice cream)

カルダモンの爽やかな風味をつけた旬の柑橘のコンポートと
ほろ苦いキャラメルのムースを合わせ、
スパイシーなマサラティのアイスクリームを添えました。
ほんのりと塩気の利いたサブレと共にお召し上がりください。