

# Desserts

デザート

## イチジクのコンポート サングリアのジュレ チーズソルベと共に

Compote de figues, gelée de sangria, sorbet au fromage

数種類のフルーツを使用し、フルーティーなサングリアでコンポートしたイチジクに  
相性の良いはちみつムースとチーズのソルベを合わせました。  
さっぱりとした口当たりのサングリアのジュレとお召し上がりください

## <sup>たんば</sup>丹波栗のモンブラン仕立て ほろ苦いチョコレートのソルベと共に

Mont-blanc de TAMBA et sorbets au chocolat-doux

丹波栗をペースト状にしフランスの栗のペーストと合わせたクリーム。  
口の中でほろりと崩れる軽いアーモンドメレンゲ。栗と相性の良いカシスのコンフィチュール。  
それぞれが合わさりバランスの良いモンブランに仕上がりました。  
ほろ苦いチョコレートのソルベとお召し上がりください。

## <sup>たじま</sup>但馬産 和梨のキャラメリゼ やまぶき卵のクレームブリュレと洋梨のソルベ添え

Poire du japon caramélisée Crème brûlée au YAMABUKI et sorbet aux poire

兵庫県但馬地方で収穫された和梨をキャラメルソテーしました。  
濃厚なクレームブリュレ、さっぱりとした洋梨のソルベと共にお召し上がりください。