

# パティシエ特製 シーズナルスイーツセット

Patissie 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がスイーツセットとしてご用意しております。



## 兵庫県但馬産リンゴのタルトタタンメープルのグラスと共に

2,100

Tarte tatin with maple syrup ice-cream

但馬地方で採れたリンゴをじっくりとオーブンで焼き、タルトタタンに仕上げました。  
メープルの優しい甘さのアイスクリームを合わせています。

## キャラメルとショコラのムース 濃厚なキャラメルのグラスと共に

2,100

Caramel chocolate mousse and caramel ice-cream

ほろ苦いキャラメルショコラのムースに、濃厚なキャラメルのアイスクリームを合わせました。  
ナッツとクランブルの香ばしい食感も一緒にお楽しみください。

## ～イチゴの一皿～

### イチゴのムース フレッシュイチゴのマリネ イチゴのソルベ

2,100

Assorted strawberry (Strawberry mousse, fresh strawberry marine, strawberry sherbet)

旬のフルーツ、イチゴを柔らかなムース、キルシュでマリネしたフレッシュイチゴソルベなど  
色々な形に仕上げました。

## 本日のアイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

1,600

Today's Assorted Ice Cream and Sherbet

※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 1,900



※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.